КИТАЙСКАЯ КУХНЯ

Кухня Китая — подлинное искусство, сочетающее в себе совершенство цвета, аромата и вкуса. Эта книга дарит шанс испытать себя в этом искусстве. Вам потребуется беззаветное терпение, внимание и знание особых премудростей, но наградой за наши труды станет возможность украсить свой стол истинными жемчужинами экзотической китайской кулинарии.

SHOUT
SHARE
IT

- Китайская кухня
  - ИСТОРИЯ И РАЗНОВИДНОСТИ КИТАЙСКОЙ КУХНИ
    -
    - Наука правильно приготовить и хорошо поесть
    - Нарезка продуктов
    - Управление пламенем
    - Обработка продуктов
    - Тепловая обработка
    - Приправы китайской кухни
    - В заключение
  - САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
    - ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ
    - ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ
    - МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ
  - ПЕРВЫЕ БЛЮДА
    - СУПЫ
  - ВТОРЫЕ БЛЮДА
    - МЯСНЫЕ БЛЮДА
    - БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
    - ДАРЫ МОРЯ
    - БЛЮДА ИЗ РИСА
    - БЛЮДА ИЗ ТЕСТА И ОВОЩЕЙ
  - ДЕСЕРТЫ
  - ПРИПРАВЫ, СПЕЦИИ И СОУСЫ
  - ЗАГУСТИТЕЛИ И ПАНИРОВОЧНЫЕ СОСТАВЫ
  - СОУСЫ

Китайская кухня
Серия "Секреты национальной кухни"

ИСТОРИЯ И РАЗНОВИДНОСТИ КИТАЙСКОЙ КУХНИ

История китайской кухни насчитывает не менее 3500 лет. И на протяжении всего этого времени она совершенствовалась, создавая утонченные способы приготовления пищи. Об этом свидетельствуют археологические находки (бронзовые горшки, ножи, кухонные доски, лопатки, черпаки и т. п.) в городе Аньян провинции Хэнань. Еще в 770–221 года до нашей эры — период Чуньцю («Весны и Осени») и Чжаньго («Воюющих царств») — в Китае стали появляться рестораны для широкой публики, а примерно 1500 лет назад была написана первая в мире кулинарная книга. Это значит, что уже в то время кулинарное искусство являлось предметом исследования.

Когда человек открыл для себя возможность приготовления пищи, способы ее обработки были примитивны: как правило, ее жарили на раскаленных в огне камнях. И лишь с открытием глины появилась разнообразная кухонная утварь: *дин, ли, янь, цэн.* Это были всего лишь своеобразные комбинации котла и топки. Но китайская кухня стремительно развивалась, появлялись все новые и новые блюда, с ними новые способы обработки продуктов, а значит и новая кухонная утварь.

Китайская кулинарная традиция объединяет множество блюд, характерных для разных районов Китая, находящихся порой в абсолютно разных климатических зонах. Климатические условия влияют как на кулинарные традиции, так и на типичный набор продуктов, что и обусловливает гастрономическое разнообразие. Практически каждая провинция предлагает свою оригинальную кухню, но условно кулинарный Китай можно разделить на четыре больших региона: Пекин, Шанхай, Кантон и Сычуань. Кроме первых двух групп, которые сформировались чисто производно-эклектическим путем, остальные имеютяркую историческую, экзотическую и методическую оригинальность. Вообще, различных групп местного значения в китайской кухне естественно больше, мы смело можем предположить, что их не менее 1000, однако они так или иначе являются уже производными от вышеуказанных 4 основных групп. Богатство различных школ тем более не поддается привычной статистике. Это *шаньдунъская, саньсипская, шанъсийская, хунаньская, гуаньдунская, сюйчжойская, сианьская, фуцзяньская, гуаджоуская, кайфынская, нанкинская, аньхойская, фуджоуская, шенъянская, даляньская, харбинская, гонконгская, тибетская, маньчжурская,*

тайваньская и другие. Этот список можно продолжать и дальше, ведь по сути каждая провинция (и даже город) вносит свою лепту в национальную кулинарию. Более того, в различных ресторанах одно и то же блюдо готовится по своим рецептам.

На традиционный вопрос иностранцев о «культе еды» в Китае, да и вообще во всей Восточной Азии, часто получишь один ответ: «Это еще от нашего „Духовного Деда“ великого Конфуция, который видел в культивируемом процесе приема пищи „Путь“ созерцания-расслабления и чисто человеческого общения». Может быть, это еще и следствие тяжелого детства самого первого мыслителя Дальнего Востока (Конфуций потерял отца в раннем детстве и вынужден был рано начать свой жизненный путь зрелого человека)… Но продолжим о кухнях.

ПЕКИНСКАЯ, ИЛИ СЕВЕРНАЯ КУХНЯ (ИМПЕРАТОРСКАЯ, И ПРИДВОРНАЯ КУКНЯ). О ней можно сказать, что это самая что ни на есть «китайская» кухня, хотя возраст ее молодой — авторитеты склонны считать периодом ее формирования где-то середину Минской династии, т. е. XV век нашей эры.

Хроника без труда засвидетельствует тот факт, что лучшие мастера-повара его императорского величества не были уроженцами стольного града, а императоры Китая, с детства чтя Конфуция, были гурманами и, что весьма важно, ценителями здоровой, даже, вернее, оздоровительной пищи. Принцип «оздоровления» наиболее свойствен китайской кухне, это ее резко отличает от христианского Запада. Если рассуждать канонами буддизма, то стремление человека к пище — естественно, следовательно, трудно считать «чревоугодничество» грехом, однако пища должна быть естественной и здоровой, а посему растительной и не перезаправленной. Даосизм склонен проводить параллель между необходимостью приема пищи человеком для жизнесуществования и способствованием пищи его долголетию. Посему не случайно «козырной картой» славной пекинской кухни стала «утка, запеченная по-пекински» — совершенство кулинарно-философской мысли и официальное блюдо банкетов государственного уровня. Кулинарное совершенство — это очевидно, достаточно только раз понюхать и увидеть, ну и попробовать, при чем тут философия с совершенством, и еще в самой здоровой кулинарии, по отношению к такому канцерогенному продукту, как утятина, да еще ко всему «Пекинская утка» может быть одной из самых жирных в мире. Причина достаточно прозаична — императрица Цзы-Си — вероятно, одна из самых властных женщин в истории Китая — была яростной буддисткой; историки считают, что эта причина

спасла достаточно значительное количество людей от их незавидной участи, но была слаба к «утятине». В то время красивые женщины северного Китая, района сухого, с крайне неблагоприятными для нежной женской кожи песочно-ветряными бурями, делали макияж из утиного жира, следовательно, считая и саму утятину полезной для женственности. Но после «средних лет», став регентшей, сконцентрировав фактическую власть в своих руках, она начала вести весьма роскошный образ жизни (в Китае это естественным образом связано с кухней). Историки тех времен считали Цзы-Си капризной женщиной, судя по всему у нее был достаточно тяжелый климакс, и резонно выглядит в свете этого ее чисто женское желание «поддерживать форму» при помощи утятины: в то время лучшего для женщин еще не было придумано. Но эта неестественная страсть могла бы быть еще пагубнее, об этом в особенности беспокоились ее европейские доктора, и в результате удалось найти человека где-то под Пекином, который мог приготавливать утку весьма специфическим способом. «Пекинская утка» буквально тает во рту, очень жирная, но не столь канцерогенна, как прочая утятина; практически все отмечают, что, съев достаточную порцию, люди не ощущают традиционную тяжесть от утятины, но порция должна бытъ именно «достаточной», перебор даже опасен: были случаи пищевого отравления от чрезмерной порции. Сегодняшняя «утка по-пекински» обязана императрице Цзы-Си, это факт, но пекинцы любили утку задолго до нее, просто при ней пекинская кухня смогла наиболее лучшим образом принять лучшее от других кухонь Китая — зачастую более древних — став воистину «Дворцовой», и это — второе официальное имя пекинской кухни.

В наше время в основных блюдах традиционно используется баранина, а также кунжут (масло, зерна, тесто), заимствованный из монгольской кухни. Лапша и булочки на пару часто заменяют рис (в северных областях выращивают зерновые). Самый распространенный овощ — так называемая китайская капуста, нечто среднее между капустой, салатом-латуком и сельдереем. Здесь предпочитают приправлять пишу острым рисовым уксусом и готовить овощи в кисло-сладком соусе. Пекинская кухня совмещает простые сытные блюда с изысканными блюдами императорского двора. Вершина кулинарного искусства, несомненно, — утка по-пекински. Утку обсушивают, пропитывают соевым соусом и жарят. Готовое блюдо прямо при вас разделывает официант в белых перчатках. Вам подадут кусочек утки с хрустящей корочкой, ломтики огурца, перышко лука и чуть сладковатый сливовый соус на тонком, почти прозрачном блинчике. Другое популярное блюдо — «нищий цыпленок».

Также, как и утку по-пекински, его необходимо заказывать заранее. Цыпленок фаршируется шампиньонами, капустой, луком, травами, заворачивается в листья лотоса, обмазывается глиной и жарится в печи. Клиент сам должен сломать застывшую глиняную корку при помощи маленького молоточка. Запах просто восхитительный!

ШАНХАЙСКАЯ, ИЛИ ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ. О ней можно сказать, что это самая как бы «некитайская» кухня, она самая молодая и никто из авторитетов не может толком объяснить время ее происхождения. Но, несмотря на свою молодость, она заняла достойное место в иерархии не только китайской кухни, но и мировой. Представьте китайскую кухню без знаменитого на весь мир кисло-сладкого соуса или пельменей с креветочной начинкой. Оба примера приведены не случайно, они иллюстрируют одну замечательную особенность шанхайской кухни — усовершенствование на основе преемственности.

Рекомендуем попробовать разнообразные супы, жареные равиоли, морепродукты, знаменитого «волосатого» краба, живущего в пресной воде. Кроме того, здесь готовят невероятное количество блюд из утки. В Шанхае своя кулинарная технология — продукты долго тушат в соевом соусе с добавлением рисовой водки. Равиоли с мясом, угорь в вине с чесноком, жареная лапша с креветками — это лишь малая часть того, что могут вам предложить.

КАНТОНСКАЯ, ИЛИ ЮЖНАЯ КУХНЯ. Кантонская кухня сложилась под влиянием лучших императорских поваров, когда в 1644 году двор династии Мин вынужден был бежать из столицы в Кантон. Развитое рыболовство предопределило основу местной кухни. Приготовленные на пару рыба и *дим сум* — маленькие пирожки, которые подают в бамбуковых корзиночках, — самое популярное блюдо. Главные требования к пище — свежие продукты и минимум приправ. В ресторанах подают рис по-кантонски, суп из акульих плавников, а также экзотические блюда из мяса собаки, змей и черепах.

СЫЧУАНЬСКАЯ, ИЛИ ЗАПАДНАЯ КУХНЯ. Район Сычуаня, расположенный в центре страны, является одним из самых плодородных в Китае. Дня него характерны предварительно обработанные продукты: сушеные, соленые, копченые, с большим количеством перца, добавляемого для лучшей сохранности. Сычуаньская кухня очень пряная, благоухающая ароматами чеснока, укропа, кориандра, аниса. Готовка на пару и копчение —

самые распространенные методы местной кухни. Лягушачьи лапки, копченая утка в чайных листьях, королевские креветки с чесноком, тофу (сыр из квашеной сои) с перцем — шедевры кулинарного искусства Сычуаня. А цыпленок с арахисом просто неподражаем.

ШАНЬДУНЬСКАЯ КУХНЯ. Трудно писать об этой кухне, если учесть, что это родная кухня самого Конфуция. Она — одна из самых оригинальных и древних кухонь среди подгрупп китайской кухни. В этом свете многие люди задают себе весьма интересный вопрос насколько современная шаньдуньская кухня отличается от ее первобытности времен Конфуция, скажем лет этак… 3000 назад. Нужно сказать, что это чрезвычайно интересная тема, в особенности для истинных знатоков и специалистов китайской кухни. Вопрос интересен еще тем, что само изучение этого, одного из фундаментальных вопросов китайской кухни, могло бы дать много интересной и важной информации о самой сущности и основах китайской кухни, ее истоках, генеалогии, философских основах. Говоря о ней, мы должны учесть фактор буддизма в ее истории. Иначе говоря, буддизм внес значительную и заметную лешу в китайскую кухню, а ведь шаньдуньская кухня возникла и сформировалась намного раньше появления самого буддизма в Китае, лет этак на 2000 как минимум.

И все же о шаньдуньской кухне, что осталось от ее первобытности. Это, во-первых, знаменитый на весь мир чеснок и соление. Хорошо известно, что в истории человечества соль сыграла первостепенную роль — об этом должно быть известно из школьного курса истории. Самое интересное в том, что соли вдоволь хватало на всем Шаньдуньском полуострове в течение всей китайской истории. Здесь ее было много как в чисто минеральном виде, так и в виде морской соли. Вообще нужно отметить, что человечество в своей истории «любило солить» продукты, причина тривиальна — холодильных установок практически не было. Иностранцу в чистом виде шаньдуньская кухня может не понравиться с первого взгляда, тем более, что еще буддисты рекомендовали чистую и естественную здоровую пищу, но когда вы столкнетесь с множеством великолепных мучных изделий шаньдуньской кухни, и в особенности великим вкладом ее для всего человечества — лапшой, то слегка пересоленные блюда уже вряд ли будут вас отягощать и отталкивать, и вы оцените всю ее прелесть как отличную заправку для лапши. В свете этого отталкивающим перестанет быть и чеснок, воистину священный плод в истории человечества.

В каждой провинции есть своя особенная приправа *Сычуань*

известна своей острой пастой из соевых бобов, *Гуандун* славится устричным соусом, в *Фуцзяни* есть хунту — квашеный красный рис, а в *Хунани* — «черные бобы» — квашеные соевые бобы. В каждой провинции существуюти свои излюбленные способы приготовления. *Пекин* славится жареными блюдами, хрустящими и нежными. *Сюйчжоу* известен особыми способами тушения и варки. *Сычуаньская кухня* изобилует острыми, ароматными приправами с перцем чили. В гуандунской кухне используется множество компонентов для приготовления освежающих блюд. Повара в *Фуцзяни* предпочитают кисло-сладкий вкус, они мастера по части прозрачных супов. *Аньхойская кухня* известна обилием дичи и склонностью подчеркивать естественный вкус продуктов. В *Чжецзяне* предпочитают жареную и слегка хрустяшую пищу. *Хунаньская кухня* характерна обилием уксуса и копченостей, а*Шаньдунь* прославился своими прозрачными и молочными супами.

Наука правильно приготовить и хорошо поесть

По пристрастию к еде китайцев можно сравнить, пожалуй, только с французами. Что бы они ни отмечали, Новый год по лунному календарю, заключение коммерческой сделки или какое-либо семейное торжество, — китайцы никогда не обходятся без застолья, не скупясь на расходы.

Существует даже поговорка: «Китайцы не придают особого значения одежде, но любят вкусно поесть». Это соответствует действительности. Умение готовить пищу и составлять красивые блюда является настоящим искусством, требующим тщательного, очень аккуратного, порой даже ювелирного труда, к которому китайцы относятся весьмаи весьма серьезно. Им не знакомо наше понятие «перекусить», ибо прием пищи всегда расценивается как момент приобщения к культуре нации. Многие китайцы любят и умеют готовить сами. При этом они скрупулезно соблюдают все требования того или иного рецепта.

Большинство блюд готовится на открытом огне. То, что должно обжариваться в масле, кладется в большую сковороду со сферическим дном, и повар манипулирует сковородой, держа ее на весу и заставляя содержимое непрерывно перемешиваться. Много блюд, которые готовятся на пару, а также тех, которые тушатся.

Традиционно китайский обед накрывается за круглым столом, за которым с комфортом могут уместиться человек восемь — если больше, то будет уже тесно, а если увеличить размеры стола, то до его центра будет уже трудновато дотянуться. В центре стола устанавливается плоский круг, чаще из толстого витринного стекла, на вращающейся подставке. Благодаря этому любое блюдо может оказаться в пределах досягаемости для каждого из присутствующих. Пища подается на больших тарелках, и каждый берет себе на свою маленькую тарелочку сколько нужно, впрочем, не возбраняется переправлять подхваченные кусочки сразу в рот.

Вначале подаются холодные закуски. Это может быть мясо с зеленью в различных комбинациях, птица, мелко нарезанные сырые овощи. Часто подают сунхуадань — приготовленные особым способом куриные яйца, имеющие вид для непривычного человека совершенно неприглядный, наводящий на мысль о крайней тухлости продукта. Несмотря на это, блюдо очень вкусное.

Затем идут горячие блюда. Здесь могут быть самые разные продукты — мясо, рыба, овощи в самых разнообразных сочетаниях и приготовленные различными способами, а также суп. Может попасться и экзотическая дичь — лягушки, змеи, кузнечики. Вообще-то их есть вполне можно. Правда, мясо змеи покажется вам несколько жестковатым, а в кузнечиках никаких питательных веществ не прослеживается — один лишь хитин. Лягушачьи лапки довольно вкусны и хорошо усваиваются. Рыбу подают целиком и переворачивать ее не следует: считается, что иначе лодка рыбака, поймавшего ее, может опрокинуться.

После горячего настает очередь так называемых основных блюд (чжуши). К ним китайцы относят изделия из теста — лапшу, пампушки, пельмени и позы (баоцзы), а также рис. Это сигнал о том, что трапеза близится к завершению. Одновременно с основными блюдами могут подать и какой-нибудь бульон.

Десерта как категории нет. Часто на стол сразу ставятся фрукты, которые можно потреблять по желанию, без жесткой привязки к другим блюдам. Напитки также потребляются на всем протяжении трапезы. Часто перед едой официанты приносят в маленьких чашках чай, обычно жасминный или зелёный — черный чай в Китае пьют очень редко, основные его потребители — национальные меньшинства.

Блюд на каждой стадии, за исключением чжуши, должно быть не меньше четырех-пяти, чем выше степень торжественности, тем больше блюд. Несмотря на такое обилие, китайская пища усваивается очень легко. Не рекомендуется налегать на что-то одно. Лучше попробовать каждое блюдо, а то, что понравилось, можно съесть несколько больше.

Забудьте о ножах и вилках. Китайская кухня специально создана для палочек, которыми легко подхватить небольшие кусочки, составляющие основу блюд. Рис подается к столу в любом случае. На севере Китая вместо риса могут подавать лапшу и булочки, приготовленные на пару. Традиционный завтрак представляет собой рисовый отвар с кусочками мяса (или рыбы) и овощами. Обедают в полдень, ужинают в 18.00–18.30. Любители ночной жизни будут разочарованы — китайцы рано ложатся спать. Если вас пригласили в гости, не пробуйте рис, который приносят последним. Так вы показываете хозяевам, что еда была обильной и вкусной. С палочками обращайтесь осторожно и никогда не оставляйте их в своей тарелке: китайцам это напоминает палочки дня благовоний во время поминок.

Китайская кухня пользуется большой популярностью и является одной из самых распространенных в мире, благодаря обширным колониям китайских эмигрантов в странах Юго-

Восточной Азии, в США, Австралии и во многих государствах Европы. В настоящее время китайской кухней пользуется около двух миллиардов человек. По числу своих сторонников китайская кухня занимает первое место среди других кухонь мирового значения — русской, французской, индийской, итало-испанской, среднеазиатской. Однако, несмотря на то, что почти треть человечества пользуется китайской кухней, она существует весьма изолированно и не оказывает какого-либо заметного влияния на другие кулинарные направления. Сегодня в Китае всюду, где бы вы ни оказались — в большом городе или маленьком поселке — достаточно пройти всего несколько шагов, и вы встретите какой-нибудь ресторан, а маленькие закусочные находятся буквально на каждом шагу. Что же касается Пекина, Шанхая и Чэнду, то это просто рай для гурманов, и посещение любого из многочисленных городских ресторанов превращается в настоящий праздник утонченного кулинарного вкуса и оставляет незабываемые, ни с чем не сравнимые впечатления. Здесь царит изобилие самых изысканных яств: от блюд северной кухни, таких, как жареная утка по-пекински, копченая курица, баранина, приготовленная в китайском «самоваре», нарезанная ломтиками рыба в кисло-сладком соусе, говядина, жаренная с зеленым перцем, морской гребешок с шариками из редьки— до блюд южной кухни, таких, как утка копченая с использованием камфоры и чая, курица, запеченная в соли, окорок в медовом соусе, обжаренные в масле креветки, досуха зажаренные баклажаны и соевый сыр «доуфу» с красным жгучим перцем по-сычуаньски… Насчитывают несколько тысяч превосходных, разнообразных и красиво оформленных блюд. Необычные сочетания продуктов в них настолько четко отработаны, что никогда не отталкивают по внешнему виду, аромату и вкусу, даже если предвзято относиться ко всему новому. А как поэтично звучат названия блюд: «битва дракона с тигром» (мясо змеи и кошки), «влюбленная парочка уток-мандаринок» (две сервированные утиные лапки) и «рис, подобный небесному грому» (обжаренный рис заливается уже на столе густым соевым соусом, а треск раскаленных рисинок действительно напоминает раскаты грома). Эта блюда различаются между собой не только вкусовыми качествами, но и технологией приготовления. Они не только полезны для здоровья, вкусны и разнообразны, но и красиво оформлены.

Плавники акулы, сушеные утки, нарезанное дольками и отваренное в бульоне ласточкино гнездо, гнилые яйца, которые вовсе нельзя назвать гнилыми, потому что их специально на протяжении нескольких месяцев выдерживают в специальном

растворе, состоящем из соли, извести и древесной золы, — все это сугубо национальные блюда, которых у нас нет. Да и в Китае эти блюда едят не так уж часто, во всяком случае не по будням.

«Змеи, ласточкины гнезда? Дело вкуса и привычки, — писала Алекс Веддинг, которая долгое время жила в Китае. — Китайцы же не любят наши сыр и масло. Они называют их испорченным молоком». Она хвалит «сковородных дел мастеров» — так называют поваров в Китае: «Китайцы — повара от природы. До чего же соблазнительны и многообразны блюда, которые можно заказать даже в среднем китайском ресторанчике».

Одно удовольствие любоваться маленькими передвижными кухоньками-ресторанчиками, которых полно на китайских улицах. Облако ароматного пара с запахами соевого масла, чеснока, лука, бобового соуса, перца, других крепких специй окутывает все кругом. Здесь и аромат зеленого китайского чая, и лепешки, прозрачные и хрустящие, как свиные шкварки, и пышный хлеб манты, и дьяудзе, начиненный мясом и рыбой, и клецки, и птица, рыба и мясо с разнообразными подливками.

Своеобразие китайской кухни достигается обработкой исходного сырья, а не самим сырьем, мало отличающимся от привычных для нас продуктов. Система кулинарных приемов и методов сложилась в законченном виде несколько тысяч леттому назад, а вся последующая история ее шла по пути закрепления отдельных правил и конкретизации технологических особенностей, основанных на тщательной ручной обработке продуктов. Кулинарные операции в китайской кухне не поддаются механизации. Поэтому в наш век постоянного дефицита времени китайская кухня остается достоянием китайцев и разрозненных любителей-гурманов за пределами Китая, уступая пальму первенства современной конвейерной кулинарии полуфабрикатов, консервов и готовых изделий фабричного производства.

Способы приготовления блюд чрезвычайно разнообразны. Блюда подразделяются на вареные, пареные, тушеные, жаренные в масле, жаренные на огне, жаренные на сковороде и т. д. Диапазон вкусовых оттенков, придаваемых блюдам, также широк и включает соленый, сладкий, кислый, острый и прочие вкусы.

Китайское кулинарное искусство руководствуется принципом, согласно которому каждое блюдо должно обладать тремя неотъемлемыми и в равной степени важными характеристиками: цветом, или видом (сэ), ароматом (сян)ивкусом (вэй). Чтобы сделать блюдо эстетически выразительным, из основной гаммы цветов, включающей светло- и темно-зеленый, красный, желтый, белый, черный и коричневый,

подбираются соответствующие мясные и овощные ингредиенты контрастных цветов, из которых один ингредиент является основным, а два-три — сопутствующими. Благодаря всему этому китайская трапеза поднимаетя до высот подлинного искусства, сочетающего в себе совершенство цвета, аромата и вкуса.

Возьмем, к примеру, пельмени — в тонко раскатанное тесто надо лишь завернуть начинку. Казалось бы, чего проще. Но в Китае вам предложат десятки разновидностей пельменей, отличающихся как по форме, так и по наполнению, где используются все виды мяса, морепродуктов и овощей. Так, крупные, слепленные в форме полумесяца, пельмени «цзяоцзы» могут иметь начинку из свинины, говядины, креветок или смеси овощей. Их приготавливают либо на пару, либо варят в воде. Пельмени «готэ», имеющие продолговатую форму, обычно начиняют мелко рубленой свининой и жарят.

Приятный запах, исходящий от блюд, возбуждает аппетит. Способ придания им нужного аромата состоит в добавлении соответствующего количества специй и приправ, таких, как лук, имбирь, чеснок, стручковый красный перец, вино, анис, корица, душистый черный перец, кунжутное масло, сушеные грибы. Это позволяет добиться такого сбалансированного вкуса, что блюдо не кажется пресным любителю более сильных вкусовых ощущений и резким — тому, кто ценит более умеренный вкус, предпочитающий острое — почувствует его пикантность, а ценитель сладкого вкуса — приятную для него сладость. В общем, умело приготовленное блюдо будет распространять соблазнительный аромат, придется по вкусу всем и доставит подлинное наслаждение каждому.

Наблюдая за китайскими поварами в процессе приготовления пиши, словно присутствуешь на цирковом представлении. Чем, скажем, хуже фокусника старый мастер с невозмутимым лицом Будды, молниеносно орудующий огромной сковородой над бьющим вверх пламенем и за две-три минуты создающий настоящий шедевр китайской кулинарии?! И разве не волшебник его молодой помощник в белом фартуке, который сильными размашистыми движениями способен превратить кусок теста в тончайшую лапшу?

Еда в Китае — не просто прием пиши. Повар должен не только решить, что и как он сегодня приготовит, но и сделать пишу привлекательной, гармонично сочетающей вкус и цвет, чтобы не нарушить баланс *инь* и *ян.* Это вечная тема для научных диспутов и философских споров, художественных полотен и классической драмы. Каждое блюдо несет на себе знак индивидуальности, то есть очень много зависит от повара.

Поварами в Китае работают исключительно мужчины. В число обязательных входит умение обращаться с ножами разных видов, вплоть до топорообразных тесаков. Ведь нарезка продуктов играет в китайских блюдах ключевую роль.

Нарезка продуктов

Основные требования к резке:

• *в первую очередь резка должна соответствовать способу приготовления пищи;*

• *нарезка должна сохранять свою первоначальную чистоту и привлекательность, т. к. имеет важное значение для внешнего вида и вкусовых качеств блюда;*

чтобы правильно и красиво нарезать продукты, необходимо знать их свойства, строение и цвет;

•*большое значение имеет эффективное использование выбранного продукта, т. к. чем меньше отходов, тем выше мастерство повара;*

для крупных кусков следует применять крупную резку, а для мелких — шинковку;

• *нужно уметь придавать продуктам с помощью резки множество различных форм и поверхностей;*

нужно владеть множеством различных способов резки, т. к. от того, как были нарезаны компоненты, зависят форма, структура и способ приготовления блюда.

Основные типы резки:

• *грубая обработка* — обрезка мяса или овощей до требуемых размеров, вскрытие, рубка и т. п.;

• *тонкая обработка* — нарезка соломкой, ломтиками, квадратиками и т. п.;

• *декоративная обработка* — нож используется для вырезания декоративных элементов украшения блюда.

Основные техники резки:

1. Простая резка — применяется для мясного филе и овощей.

Вертикальная резка — продукт нарезается сверху вниз. Прикладываемое усилие и лезвие ножа перпендикулярно разделочной доске. Применяется для свежих овощей, таких, как салат и ростки бамбука.

Резка распиливанием — нож двигают подобно пиле, лезвие перпендикулярно плоскости доски. Применяется для резки жесткого мяса без костей, хлеба, копченой грудинки, ветчины, вареного мяса.

Резка ведением ножа от себя — нож толкают вперед вниз, усилие прикладывается так, чтобы, отрезая кусок, задействовать всю длину лезвия, которое держат перпендикулярно плоскости доски. Применяется для резки жестких и твердых продуктов,

например, соевого творога, сушеных продуктов и т. д.

Резка ведением ножа к себе — то же самое, но усилие направлено в противоположную сторону, лезвие держат перпендикулярно плоскости доски. Применяется для резки жестких и твердых продуктов, например, жесткого мяса без костей.

Резка с перекатыванием — лезвие ножа и прикладываемое усилие перпендикулярны плоскости доски. Лезвие образует острый угол с осью нарезаемого продукта, который после каждого надреза перекатывают вокруг оси на четверть оборота. Клинья, полученные после нарезания продукта, должны быть одинаковыми. Применяется для резки твердых круглых или продолговатых овощей, таких как картофель, морковь, свекла, редис и т. д.

2. Резка пластами.

Горизонтальная резка — лезвие ножа держат параллельно плоскости доски, нарезать пласты начинают от нижней, прижатой к разделочной доске плоскости продукта. Применяется для резки сухого соевого творога, желеобразных продуктов, скользкого мяса и тд.

Диагональная резка — нож располагается под углом к разделочной доске. Продукт разрезается на скос, а усилие прикладывают от себя или к себе. Применяется для резки мягких продуктов, таких, как почки, рыба, кочерыжки китайской капусты.

Резка пластами от себя и к себе — лезвие ножа держат параллельно плоскости доски; резку от себя применяют для твердых вареных овощей, к себе — для резки пластами мяса кур, цыплят, уток и тд.

3. Рубка — применяется для разделки мяса с костями.

Вертикальная рубка — т есаком наносят точный и сильный удар по разделываемому куску. Применяется для рубки ветчины, солонины.

Рубка с придерживанием — тесак вонзают в разделываемый кусок, а затем, не вынимая его, поднимают и опускают, с силой ударяя куском по разделочной доске. Применяется для рубки ножек и свиной лопатки.

Рубка с ударом — делается неглубокий надрез, затем придерживая тесак одной рукой, другой ударяют по его тыльной стороне. Применяется для разделки куриных окорочков, а также скользких, маленьких и круглых кусков других продуктов.

Формы, получаемые при резке

Как правило, в китайской кухне при резке получают следующие формы: сложные фигуры, сечения или срезы, полоски, кубики, ломтики, соломку и мелкие крошки. Выбор формы

зависит от свойств продукта и от конкретной технологии приготовления.

«Фигуры» или «кусочки» — это кусочки ромбовидной и клиновидной формы, шестиугольники, прямоугольники. Продукты режут на широкие полосы или сечения, а потом нарезают более мелкими кусочками требуемой формы.

«Ломтики» — это тонкие, толщиной 2 мм, плоские кусочка Продукты режут на куски, которым в сечении придают форму ломтиков, далее их нарезают на ломтики требуемой толщины.

«Полоски», «соломка» — это стержнеобразные кусочки одинаковой формы, отличающиеся лишь по ширине. Продукты нарезаются крупными пластами, а затем режут на полоски длиной от 3 до 5 см и толщиной 2 мм. Длярезки «соломкой» применяются три варианта: пласты сначала укладывают так, чтобы они частично перекрывались, как черепица на крыше, а потом начинают резать; пласты укладывают столбиком и режут; пласт скатывают в рулон, потом режут.

«Кубики» — эту форму получают разрезанием из «полосок».

«Зернышки» — получают разрезанием из «соломки», используются для приготовления соусов и приправ.

«Крошки» — получают тщательным измельчением продукта, используются для приготовления соусов и приправ.

«Пюре» — получают еще более тщательным измельчением, затем толкут плоской частью лезвия ножа.

Основная китайская кухонная посуда

1. Неглубокий ковш — служит для разливания соусов и приправ.

2. *Лопатка* — служит для перемешивания различных компонентов.

3. Дуршлаги с рукоятью из нержавеющей стали — используются для сливания масла в процессе приготовления.

4. *Сита* — служат для процеживания супов и приправ.

5. *Терки разного размера зубьев* — служат для шинкования овощей.

6. *Простая сковорода из прочного чугуна* — используется для жарки и тушения на медленном огне.

7. Чугунная сковорода с плоским дном — применяется для жарения.

8. *Вок* — сковорода с выпуклым дном и массивной рукояткой, с тонкими теплопроводными стенками из сварочной стали — используется для обжаривания продуктов на сильном огне.

9. *Котел для варки на пару разнообразных форм и размеров* — состоит из двух основных частей:

а) нижняя — чугунный котел, заполненный водой, б) верхняя — одно- или двухъярусное бамбуковое (либо из другой древесины) сито. Можно заменить восточным казаном.

10. *Китайский самовар (жаровня или блюдо-самоварчик).* Состоит из «брюха», переходящего в дымовую трубу, и желоба по краю шириной 10 см. «Брюхом» называют топку из бронзы дня сжигания древесного угля высотой 50 см. В таких жаровнях ставят на обеденный стол блюда, требующие постоянного подогрева. Как правило, жаровни применяют в зимнюю пору. В современном варианте в качестве источника огня используют газовую горелку.

Управление пламенем

Для придания блюдам китайской кухни особого вкуса и требуемой степени готовности очень важно научиться управлять пламенем.

Слабый огонь. Имеет сине-зеленое неяркое свечение и низкое неустойчивое пламя. Его применяют в том случае, когда хотят, чтобы продукт при длительном приготовлении хорошо пропитался вкусом приправ, а также для тушения и варки.

Медленный огонь. Дает низкое пламя и слабый нагрев. На медленном огне готовят продукты, нарезанные крупными кусками. Этот способ называют тушением или продолжительной варкой на медленном огне.

Средний огонь. У него не очень высокое пламя и желто-красный цвет. Он не такой яркий, как сильный огонь. Применяется для тушения, варки и кипячения.

Сильный или интенсивный огонь. Для него характерны устойчивое горение, длинные языки пламени и светло-желтый цвет. Кроме того, он дает сильный жар и яркое свечение. Мелко нарезанные продукты, как правило, жарят на сильном огне, непрерывно помешивая. Такой способ называется жарение или жарение с перемешиванием. Он применяется для быстрого приготовления как твердых, так и мягких продуктов и используется для различных видов жарения, варки на пару и обваривания.

В зависимости от того, какое готовят блюдо, используют тот или иной способ приготовления на огне. А при сегодняшнем использовании электрических и газовых плит легко регулировать степень нагрева.

Обработка продуктов

Обработка овощей

Существуют различные способы обработки продуктов и удаления непригодных для еды частей: обрезка, обдирка, разделка ножом или ножницами, соскабливание и снятие кожуры. Все овощи необходимо тщательно мыть и лишь затем приступать к резке.

Обработка рыбы

Обрабатывают рыбу в такой последовательности: соскабливают чешую, удаляют жабры, отрезают плавники и потрошат.

Существует два способа извлечения внутренностей: первый — делают разрез от ануса до брюшных плавников, второй — делая горизонтальный надрез в области ануса, подрезают внутренности. Затем через жабры вставляют *куайцзы* (палочки для еды) в брюшную полость и вытаскивают внутренние органы. Способ потрошения выбирается в зависимости от особенностей приготовления блюда. Извлекая внутренности, будьте осторожны: не порвите желчный пузырь.

Обработка кальмаров

Кальмары очень популярны в Китае и продаются в свежем и замороженном виде на всех китайских рынках.

Наиболее предпочтительны большие толстые кальмары из-за их вкуса, фактуры и декоративности. Щупальца режут поперек так, чтобы кусочки напоминали звездочки. Их добавляют в салаты или обмакивают в тесто и обжаривают в масле.

Тщательно промойте тушку кальмара. Держа кальмара за голову под глазами, выпотрошите его, удалив чернильный мешок и другие внутренности. Внутренности выбрасывают, а чернильный мешок может пригодиться для приготовления некоторых блюд.

Внутренности легче извлечь, если найти в тушке кальмара так называемое «перо» и потянуть за него.

Срежьте щупальца с головы непосредственно под глазами. Голову выбросьте. Срежьте хрящеобразные основания щупальцев и удалите находящийся в центре массы щупалец «клюв».

Очистите кожицу с тела кальмара, затем отрежьте плавники. Ополосните, разрежьте поперек на пластинки.

Обработка креветок

В Китае используют глубоководные креветки. Они крупнее пресноводных, которых продают на Западе. В китайских рецептах лучше всего использовать средиземноморские или гигантские

креветки. Темную жилку, проходящую по хвосту креветки, перед употреблением нужно удалить. Отломите или отрежьте головку, снимите панцирь и удалите ножки (хвост можно оставить). Головку и панцирь можно использовать при приготовлении блюда.

Острым ножом слегка надрежьте хвост сверху и удалите темную жилку.

Обработка птицы и дичи

Птицу забивают, перерезая находящиеся в шее кровеносные сосуды и дыхательное горло. Осторожно сливают кровь, следя за тем, чтобы мясо не покраснело. Для удаления перьев применяют кипяток, а цыплят ошпаривают водой температурой 80 ˚С. Уток и гусей замачивают в воде такой же температуры и, чтобы перья лучше отделялись, помешивают тушки палкой. Извлечь внутренности из птицы можно тремя способами: сделав разрез длиной б см между анусом и брюхом, разрезав птицу в области ребер под крыльями (для приготовления жареной утки и цыпленка) или сделав разрез от спины вниз. Независимо от способа потрошения, в первую очередь извлекают трахею и зоб, потом внутренние органы и в завершение промывают тушку в холодной проточной воде.

Обработка мяса

Сначала смывают водой следы крови и грязь Легкие, кишки, желудок и другие внутренние органы тщательно чистят, натирая солью и уксусом. Очистив таким образом легкие, разрезают трахею и полощут добела в проточной воде.

Обработка сухих продуктов

К ним относят сухофрукты, ростки бамбука и грибы. Перед приготовлением эти продукты замачивают в теплой воде. Когда они размякнут, их кипятят до разбухания. Грибы замачивают в кипятке на15 минут, затем воду сливают и грибы замачивают повторно. Воду после замачивания не выпивают, а, подождав, когда она отстоится, используют как сырье для приготовления некоторых блюд.

Обработка сушеных морепродуктов:

а) для размачивания сушеных кальмаров готовят специальный раствор: на 500 г сушеных кальмаров берут 60 г кунжутного масла и немного соды или 15 % соды, 5 % лимонного сока и 80 % воды. Раствор фильтруют. Кальмаров замачивают на 3 часа, а потом, чтобы убрать привкус щелочи, промывают. Если кальмары после замачивания стали прозрачными, то они мягкие, если имеют цвет китайской глицинии — жесткие.

в) рыбий пузырь выдерживают в холодном масле. Когда пузырь разбухнет, его вынимают, режут на мелкие кусочки и

намедленном огне жарят во фритюре до полупрозрачного состояния. Затем замачивают в горячей воде и отмывают от масла

Тепловая обработка

Специалисты китайской кухни различают более тридцати способов приготовления пищи, ведь для приготовления одного блюда китайской кухни требуется один, два, а порой и несколько последовательных способов тепловой обработки. Каждый из них дает определенный эффект.

Отметим следующие основные виды тепловой обработки.

Варка в воде (холодной или горячей), когда продукт кладут в холодную или горячую воду и варят на слабом огне, добавляя по мере выкипания холодную воду. Это один из способов готовки китайских пельменей.

Варка в бульоне, когда продукт, нарезанный тонкими кусочками, опускают в кипящий бульон и ставят кастрюлю на сильный огонь. Как только бульон закипает, продукты из него вынимают. Они уже готовы. Так готовят прозрачные супы.

Варка в бульоне со специями. Вместо кастрюли при этом способе используется глубокая сковорода, в которую наливают большое количество бульона и кладут специи и продукты. Сковороду нагревают на среднем огне. После удаления пены вливают крахмал, разведенный в холодной воде в пропорции 1:2. Этим способом приготавливают горячие блюда в соусе.

Варка в маринаде. В посуду наливают одинаковое количество воды и соевого соуса, опускают марлевый мешочек со специями, добавляют ароматические овощи, сахар и рисовое вино. Доводят до кипения и варятдо готовности. Этот способ применяют для приготовления ароматной курицы или баранины.

Варка на пару. При этом способе продукты следует класть в паровые сита или в пароварку, которая состоит из нескольких сит, вставляющихся одно в другое. На специальном очаге с котлом кипит вода. Затем блюдо быстро перекладывают в фарфоровую или керамическую посуду, куда добавляют специи и приправы. На пару готовят многие блюда, но наиболее часто пельмени, пампушки и рис.

Варка риса. Варке риса в китайской кухне придаюточеньбольшое значение. Существует несколько способов тепловой обработки этого продукта.

Первый способ — вначале рис перебирают, затем промываютв холодной воде несколько раз, до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Промытую крупу ссыпают в котел или кастрюлю и заливают холодной водой так, чтобы она покрывала рис на высоту 3 см; соотношение риса и воды должно быть 1:3. Для получения рассыпчатого риса такое соотношение воды и крупы

обязательно.

Варят рис без помешивания, под крышкой, сначала на сильном огае, потом на слабом.

Второй способ — подготовленный рис всыпают в большое количество кипящей воды и варят; помешивая, до полуготовносга. Соотношение крупы и воды должно быть 1:6. Сваренный до полуготовности рис перекладывают дуршлагом в специальное паровое сито, на дно которого уложено влажное полотенце. Сито ставят на котел или электросковороду с бурно кипящей водой и варят на пару до готовности.

Третий способ — этим способом готовят жидкую кашу *дамичжоу*. Воду наливают из расчета 1 кг риса на 10 л воды, затем кашу уваривают до желаемой густоты сначала на сильном огне, а затем на слабом до готовности. Иногда такую кашу готовят с небольшим количеством мелких крахмалистых бобов.

Рис варят без соли, отпускают в пиалах.

Для приготовления некоторых блюд используют *тушение.*

Существуют *два способа тушения.*

Первый способ — на сковороду наливают небольшое количество жира, нагревают его на сильном огне, обжаривают продукты в течение одной минуты, затем наливают в них вино, бульон, кладут специи. Блюдо тушат на слабом огне до готовности, потом ставят на сильный огонь, чтобы жидкость испарилась.

Второй способ — продукты сначала обжаривают с обеих сторон на сковороде до образования золотистой корочки, затем на сковороду вливают куриный бульон, кладут специи и держат на слабом огне до тех пор, пока бульон не испарится.

Жарение продуктов. В китайской кулинарии распространено жарение продуктов с обеих сторон в небольшом количестве жира Жир нагревают на среднем огне, затем на сковороду кладут продукты и обжаривают со всех сторон до образования золотистой корочки. После этого добавляют специи и приправы, несколько раз встряхивая сковороду и переворачивая продукты, пока они не будут готовы.

При *жарении в полуфритюре* количество жира почти равно количеству продуктов (мяса, рыбы или птицы). Сковороду постоянно встряхивают. Затем ее содержимое откидывают в другую посуду, на сковороду кладут остальные продукты, необходимые для приготовления данного блюда, и жарят до полуготовности. Потом все соединяют и жарят вместе.

Применяется также и иной способ *жарения мяса в полуфритюре,* когда сковороду ставят на сильный огонь, берут то же количество жира и, когда он нагревается приблизительно до

80 °С, кладут в него продукты, нарезанные на кусочки и смоченные в яйце и крахмале в пропорции 1:2. Кушанье перемешивают железными палочками.

Применяют китайцы и *жарение во фритюре,* при котором в глубокую сковороду наливают большое количество жира (3–4 л) и доводят его до кипения. О том, что масло кипит, узнают по потрескиванию. Во фритюр опускают большие куски мяса, тушки и желудки птицы, жарят до готовности. Жир можно использовать несколько раз.

Копчение. В металлическую посуду кладут кусок раскаленного железа или древесный уголь, насыпают слой опилок, а сверху — сахарный песок. Внутрь посуды ставят специальное металлическое сито, которое должно соприкасаться с опилками. В сито кладут продукты и закрывают посуду металлической крышкой. От опилок идет дым, который и способствует копчению.

Пекинскую утку жарят в печи. Печь используется специальная, без трубы. Топливо подкладывают через отверстие, которое может прикрываться. В центре печи расположены специальные перекладины, на которые подвешивают на крюк уток. После топки уголь собирают у отверстия печи, где и дожаривают птицу.

Среди мясных блюд самым популярным в китайской кухне являются блюда, приготовленные из свинины.

Приправы китайской кухни

Китайская кухня очень богата приправами, т. к. вкусовые качества блюда во многом зависят от приправы или ароматизатора. Поэтому использованию специй и приправ в китайской кухне придается важное значение. Они придают блюдам пикантный вкус, приятный аромат, помогают избавиться от нежелательных запахов рыбы и дичи, а также путем сложных химических реакций понижают содержание жира. Кроме того, существует множество разных соусов и пряностей, которые обладают различными особыми свойствами и выполняют всевозможные функции в процессе приготовления пищи. А некоторые еще и содержат ценные питательные вещества.

В начале нашего тысячелетия китайцы говорили о «пяти вкусовых ощущениях», (к которым относятся соленое, острое, кислое, горькое и сладкое), среди которых преобладает соленое, т. к. соль не только улучшает вкус блюда, но и отбивает запах у рыбы и дичи. Сладость сахара растворяет жиры и приглушает горький привкус. Уксус растворяет избыточный кальций и уменьшает жирность блюда, а перец придает блюдам аромат, острый вкус и делает их гораздо аппетитней. Хотя горький вкус не всегда желателен, но с его помощью можно устранить неприятный запах и подчеркнуть изысканность некоторых ингредиентов. Правильно используя приправы, можно приготовить множество разнообразных блюд, удовлетворяющих вкусы самых придирчивых гурманов. Чтобы получить вкусное блюдо, надо знать, что, как и когда к нему добавить. Для каждого этапа приготовления блюда существуют определенные специи.

Соответствующий вкус блюдам придают имбирь, вино и патока. Первое место занимает имбирь, который является основной приправой и придает каждому блюду своеобразие.

Имбирь — это высушенное корневище тропического растения. У него приятный специфический запах и вкус, он содержит большое количество эфирных масел. Применяется в свежем, сушеном виде и в порошке.

Одной из основных приправ китайской кухни является соевый соус, который часто заменяет соль. На китайских столах нет привычной для нас солонки. Соль заменяет острый темно-коричневый жидкий соус или негустая соленая масса из соевых бобов. Соус готовится из соевых бобов путем ферментации. Китайцы считают, что соевый соус обладает антитоксическим свойством, и добавляют его во время приготовления самых различных блюд, в том числе и сладких.

В овощные блюда добавляюткунжутное масло, пережаренное с душистым перцем, что придает этим блюдам своеобразный запах.

Крахмальная вязига — специфическая приправа Изготавливается она из чистого крахмала и обладает хорошими вкусовыми качествами. Различными видами вязиги заправляют супы, добавляют в гарниры и закуски.

Другая разновидность вязиги — высушенная спинная струна (хорда) осетровых рыб (белуги, калуги, осетра, севрюги).

До высушивания хорду освобождают от имеющейся на ней студенистой массы, а в конце высушивания скручивают жгутами.

Сушеная вязига не обладает ни запахом, ни вкусом.

Китайский уксус более ароматный, чем европейский. Он необходим во время приготовления мучных, рыбных и мясных блюд.

Своеобразный вкус китайским блюдам придают такие знакомые нам веши, как чеснок, петрушка, укроп, сельдерей, кориандр, есть и собственно китайские приправы — соевый соус *(цзянъю),* глютамат натрия *(вэйцзин* или *вэйсу)*, соевый творог *(доуфу)* и другие производные сои. Они добавляются в блюда непосредственно при приготовлении. Из них также могут смешиваться различные соусы непосредственно за столом.

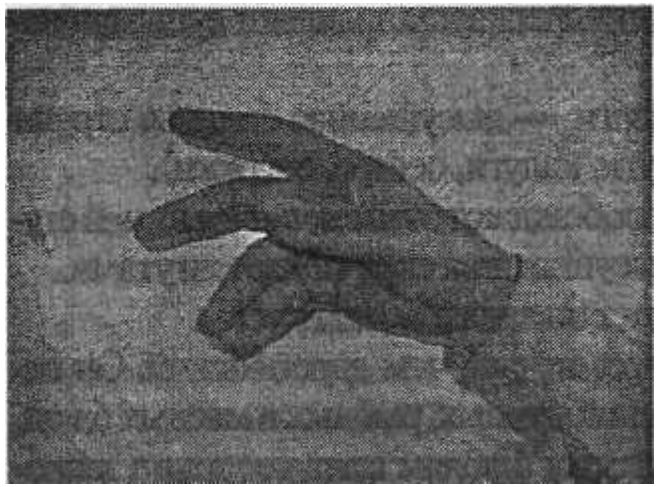
Отдельно надо сказать о перце. Перец, горький и сладкий, присутствуетв китайской кухне как основа для отдельных блюди как приправа. В качестве приправы очень часто используется мелкий стручковый перец необыкновенной жгучести. Если вы заметите в в китайском блюде мелкие красные стручки, то берегитесь — даже обжаренный, этот перец отнюдь не утрачивает своей жгучести.

Некоторые мастера китайской кухни утверждают, что все их *гунфу* заключено в специях, и это — чистейшая правда Искусство правильного применения приправ занимает верхушку в иерархии китайской кухни. Вы будете в полной уверенности, что едите курицу или дичь, но на самом деле ваше блюдо окажется куском обыкновенной сои. Пройдя через руки опытного китайского повара, хорошо нам известные продукты до неузнаваемости меняют свой вкус. И все благодаря умелому выбору и подбору приправ.

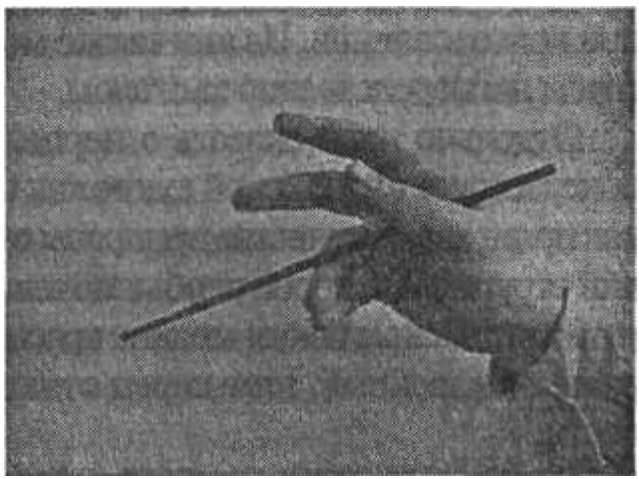
В заключение

Очень полезный совет!

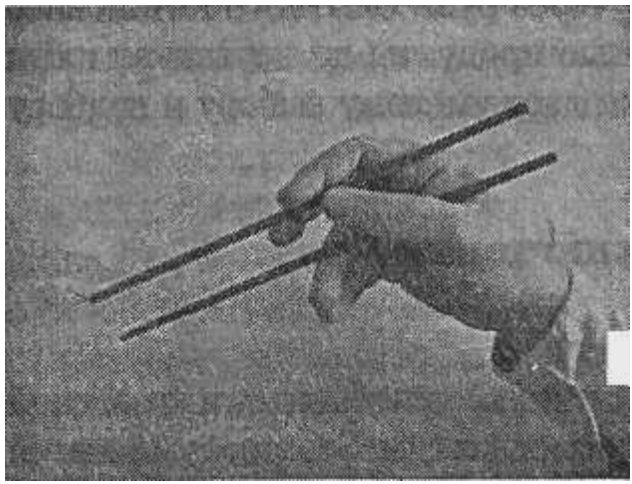
Для тех, кто хочет (или вынужден) приобщиться к китайской кухне, урок пользования палочками для еды. Без этого умения вся суть китайской кухни пройдет мимо вас.



Кисть руки должна быть расслаблена, большой палец смотрит к себе, указательный и средний чуть вытянуты вперед (рис. 1). Нижняя палочка лежит в ложбинке между большим пальцем и собственно кистью и опирается на безымянный палец. Легкое нажатие основанием большого пальца — и она надежно фиксируется (рис. 2). Эта палочка должна оставаться неподвижной.



Верхняя палочка опирается на первую фалангу указательного пальца, третью фалангу среднего пальца и придерживается кончиком большого пальца (рис. 3). Этими тремя пальцами можно без напряжения управлять положением верхней палочки, сжимая и разжимая кончики палочек.



Очень важно, чтобы рука не была напряжена. Чем меньше усилие, с которым вы сдавливаете кусочек пищи между палочками, тем надежнее он удерживается. Тренироваться лучше всего на арахисовых зёрнах. Если вы научитесь брать палочками зернышко, то от голодной смерти за китайским столом спасетесь. А если сможете брать два зернышка одновременно, то никаких проблем для вас вообще не останется.

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из овощей с перцем

180 г капусты белокочанной, 40 г моркови, перец стручковый красный сушеный, 1 г имбиря, 7 г душистого перца, 20 г кунжутного масла, 10 г сахара, 5 мл уксуса.

Белокочанную капусту нарезать шашками, сырую морковь — кружочками или соломкой, красный стручковый перец — квадратиками. Подготовленную капусту варить вместе с морковью до полуготовности, а затем откинуть, тщательно отжать воду, заправить солью, сахаром, укусом и перемешать. В сильно нагретое кунжутное масло положить душистый перец, прогреть его не более полуминуты и извлечь, в то же масло положить красный стручковый перец и тот час же (через 1–2 секунды) снять сковороду с огня, а масло вместе с красным стручковым перцем вылить в заправленные овощи, перемешать их и охладить.

Зеленый перец, жаренный с перемешиванием

250 г зеленого перца, 20 г растительного масла, 3 г соли, 1 г сахара (кофейная ложка без верха).

Очистить перец и извлечь семена, затем вымыть перец, стряхнуть воду и нарезать его квадратиками со стороной 1,5 см.

На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Засыпать перец и жарить, перемешивая, пока он не начнет морщиться. Добавить соль, сахар и сбрызнуть водой. Жарить перец с перемешиванием еще 1–2 минуты, затем выложить на блюдо и подать на стол.

Салат из спаржевой фасоли и красного перца

200 г спаржевой фасоли, 3 красных перца, 5 г имбиря (нарезанного соломкой),1,5 г соли, 2 г глютамата натрия, 5 г сахара, 10 г кунжутного масла.

Вымыть спаржевую фасоль, обрезать кончики стручков и нарезать стручки тонкими полосками. Красный перец нарезать тонкой соломкой. Бланшировать и стряхнуть воду.

Уложить в миску фасоль, переци имбирь. Добавить соль, глютамат натрия, сахар и сбрызнуть кунжутным маслом. Тщательно перемешать и подавать на стол.

Кисло-сладкий огуречный салат

375 г огурцов, 5 г имбиря (измельченного), 15 г сахара, 5 г кунжутного масла, 30 мл рисового уксуса.

Смешать в одной миске уксус и сахар. Вымыть и почистить огурцы. Разрезать наполовинки, выскрести ножом семена и нарезать огурцы ломтиками. Положить на тарелку, сбрызнуть кунжутным маслом и посыпать имбирем. Полить смесью уксуса с

сахаром и перемешать.

В качестве дополнительных компонентов и приправ можно использовать прозрачную лапшу и острое перечное масло.

Салат из зеленого перца

350 г зеленого перца, 2,5 г соли, 10 г сахара, 0,5 г глютамата натрия, 10 г кунжутного масла.

Вымыть перец, разрезать пополам и вынуть семена. Нарезать его полосками и ошпарить кипятком. Залить холодной водой, а затем слить воду и добавить соль, сахар, глютамат натрия и кунжутное масло. Тщательно перемешать и подавать на стол.

Салат из огурцов

160 г свежих огурцов, 30 г соевого соуса, 5 г кунжутного масла, 5 г глютамата натрия, 5 млуксуса.

Огурцы помыть, срезать кожицу с концов и разрезать вдоль пополам. После этого каждую половину огурца слегка ударить боковой стороной ножа, чтобы сделать ее более плоской, и нарезать круглыми дольками. Огурцы положить горкой в салатник или на тарелку и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, глютаматом натрия и уксусом.

Огурцы с перцем

500 г свежих огурцов, 2 ч. ложки сахарного песка, 0,25 ч. ложки соли, 2 ч. ложки уксуса, 2–3 стручка красного перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка душистого черного перца в зернах.

Вымыть огурцы и снять с них по спирали кожуру таким обрзом, чтобы получилась ленточка. Очищенные огурцы нарезать небольшими брусочками, а кожуру — тоненькой соломкой, которую затем посолить, отжать из нее влагу и выложить вместе с огурцами в тарелку, добавить сахар, уксус и хорошо перемешать.

В сковороду с перекаленным растительным маслом положить зерна душистого перца. Как только почувствуется аромат перца, вынуть зерна и на сильном огне поджарить в этом масле нарезанные соломкой стручки красного перца. Затем смешать поджареный перец с полученной огуречной смесью.

Огурец с луком в масле

500 г огурцов, 5 г соли, 50 г растительного масла, 5 г сахара, 10 г глютамата натрия, 5 г лука-порея.

Вымыть огурцы и разрезать пополам. Выскрести семена, нарезать огурцы ломтиками. Посыпать солью и тщательно перемешать. Оставить на некоторое время, затем слить жидкость, добавить сахар и глютамат натрия. Мелко нарезать лук-порей и положить в миску. Разогреть на сковороде масло и полить им лук-порей.

Добавить огурцы, тщательно перемешать и подавать на стол.

Салат из помидоров по-пекински

150 г помидоров, 30 г сахарного песка.

Помидоры нарезать тонкими кружками и слегка посыпать сахарным песком. Подождать, пока помидоры дадут сок, и подавать на стол.

Салат из китайской капусты

250 г капусты, 25 г соевого соуса, 15 г кунжутного масла, 5 сахара, 1 г соли.

В качестве дополнения к капусте можно использовать сушеные креветки, копченый соевый творог, острый зеленый перец, а как дополнение к приправам — острое перечное масло.

Тщательно вымыть капусту и нарезать ломтиками длиной 5 и толщиной 2 см. Бланшировать и стряхнуть воду. Положить капусту в миску и добавить соевый соус, кунжутное масло, соль и сахар. Тщательно перемешатьи подавать на стол.

Хрустящая морская капуста

900 г молодой морской капусты, 2,5 стакана растительного масла, 1 ст. ложка коричневого сахара, 0,5 ч. ложки морской соли, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 100 г миндальных хлопьев (по желанию).

Вымыть листья, удалить толстые прожилки, дать стечь воде, тщательно просушить на абсорбирующей кухонной бумаге. Очень острым ножом разрезать листья на тоненькие полоски. Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, затем снять с огня и добавить морскую капусту. Поставить на средний огонь и жарить, помешивая, 2–3 минуты, пока полоски не всплывут на поверхность.

Шумовкой вынуть листья и дать стечь маслу. В маленькой миске смешать сахар, соль и корицу. Положить капусту на блюдо и посыпать полученной смесью. Подавать холодной. При желании можно посыпать миндальными хлопьями.

Вареная капуста

350 г китайской капусты, 15 г свиного жира, 25 г сопи, лук-порей (измельченный) по вкусу, 0,5 л теплой воды.

Промыть и нарезать капусту полосками длиной 5 см и шириной 1,5 см. Затем раскалить сковороду и растопить в ней жир. Положить измельченный лук и, быстро помешивая, обжарить его до золотисто-коричневого цвета (стараясь, чтобы лук не пригорел). Засыпать капусту, посолить и продолжать помешивать в течение нескольких секунд. Потом залить капусту водой, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить около 5 минут.

Капуста, жаренная с перемешиванием

500 *г белокочанной капусты, 50 г зеленого перца, 150 г растительного масла, 1,5 г г глютамата натрия, 1,5 г соли, 50 мл*

куриного бульона.

Очистить перец и извлечь семена, затем промыть и мелко нарезать капусту и перец. На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Положить капусту, перец и жарить, перемешивая, в течение нескольких секунд. Влить, помешивая, раствор крахмала. Добавить соль, глютамат натрия и жарить с перемешиванием до готовности. Капуста должна получиться мягкой и хрустящей. Выложить на тарелку и подавать на стол.

Капуста с молоком

250 г кочерыжек китайской капусты, 100 мл молока, 5 мл поварского вина, 50 г растительного масла, 200 мл куриного бульона, 250 мл водного раствора зернового крахмала, соль по вкусу, лук-порей (измельченный) и глютамат натрия по вкусу.

Вымыть и нарезать капустные кочерыжки полосками.

Положить на дно сковороды кочерыжки, сверху прикрыть листьями. Залить водой так, чтобы она покрыла капусту. Варить на медленном огне и, когда капуста размякнет, вынуть из воды.

Затем разогреть на сковороде масло на сильном огне. Засыпать измельченный лук, влить поварское вино, куриный бульон и посолить. Довести до кипения, и положить капусту.

Уменьшить огонь и тушить, пока капуста как следуетне пропитается ароматом приправ. Влить молоко, засыпать глютамат натрия и добавить, помешивая, раствор крахмала. Подконец сбрызнуть капусту горячим маслом и снять с огня. Переложить в глубокую посуду и подавать на стол.

Острая китайская капуста

500 г китайской капусты, 15 г лука-порея, 10 г имбиря, 7,5 г соли, 10 г сушеного острого перца, 25 г кунжутного масла, 75 г сахара, 2,5 мл уксуса, 50 мл воды.

Обрезать верхнюю часть капусты и листья. Для приготовления используются только стебли. Очистить, вымыть и разрезать стебли вдоль, а затем полосками шириной 1 см. Положить капусту в миску, посыпать солью и оставить на 3–4 часа. Затем слить жидкость, тщательно просушить капусту и выложить на блюдо. Лук-порей, имбирь и перец нарезать соломкой.

Разогреть на сковороде масло, довести его почти до кипения и обжарить острый перец до темно-красного цвета. Добавить лук-порей и имбирь. В течение нескольких секунд жарить с перемешиванием, а затем добавить воду и сахар. Когда сахар расплавится, влить уксус и довести до кипения. Снять сковороду с огня и остудить. Вылить приправу на капусту, закрыть миску крышкой и оставить на 3–4 часа. Сверху на капусту положить лук-

порей, имбирь и острый перец.

Для приготовления «острых капустных рулетиков» используются капустные листья. Их опшаривают кипятком, солят, перемешивают, поливают соусом, а затем скатывают в небольшие рулетики.

Капуста кисло-сладкая с перцем

Небольшой кочан капусты, 1 морковь, 1 стручок красного перца, 10 горошин перца душистого, 10 г кунжутного масла, 5 г глутамата натрия (концентрата), 20 г растительного масла, 10 мл уксуса, 20 г сахара, соль по вкусу.

Капусту без кочерыжки нарезать квадратами, а морковь — тонкой соломкой. Все приготовленное залить кипятком на 6 минут, затем промыть холодной водой. Удалить плодоножку и семена у стручкового перца, нарезать небольшими кусочками и обжарить в растительном масле. Надо следить затем, чтобы перец при обжаривании не почернел. Соль, сахар, уксус развести в 50 мл воды в такой пропорции, чтобы ни один компонент не преобладал над другим.

Капусту и морковь положить в кастрюлю, добавить душистый перец, который можно заменить смесью душистого перца и черного перца, влить масло с обжаренным красным перцем и раствор сахара, уксуса и соли. Все хорошо перемешать и осгавить на 2 часа. Затем вновь перемешать. Переложить в салатницу, полить кунжутным маслом или посыпать пережаренным и молотым кунжутным семенем.

Капустные блинчики

0,5 кг кочанной капусты, 50 г сухого стручкового красного перца, 15 зерен душистого перца, по 10 г кунжутного и прокипяченного рапсового масла, соль, 5 г соевого соуса, 2 мл уксуса,5 г сахара, вэйцзин (глютамат натрия).

Капусту вымыть, отделить листья от кочерыжки. Разогреть в сковороде рапсовое масло, положить в него перец (красный и душистый) и прожарить до потемнения. Затем выложить в сковороду листья капусты и, посолив, вылить соевый соус. Жарить до тех пор, пока листья не станут мягкими. Затем облить листья уксусом и положить в тарелку для охлаждения.

Поджаренный перец нарезать мелкой соломкой. Расстелить капустные листья, положить в каждый из них нарезанный перец и скатать трубочкой. Нарезать эти трубочки кусками по 3–4 см и разложить на блюде. Из оставшейся на блюде подливы вынуть душистый перец, добавить вэйцзин, кунжутное масло и, тщательно размешав, полить трубочки.

Рулет из капусты острый

1 кг белокочанной капусты, 7 стручков красного перца, 200 г

сахара, 15 мл уксуса, 25 г кунжутного масла, 1 г глютамата натрия, 10 г репчатого лука, 1 г имбиря, соль по вкусу.

Капусту разрезать пополам, удалить кочерыжку, отслоить каждый лист, вырезать утолщенную часть в центре листа. Красный стручковый перец очистить от семян, нарезать тонкой соломкой. Листья капусты залить на 5-10 минут крутым кипятком.

Сковороду поставить на огонь, влить кунжутное масло, положить перец, обжарить до темно-красного цвета, добавить репчатый лук, имбирь, сахар. Влить 200 мл воды, при закипании — уксус, снять с огня, остудить.

Листья капусты разрезать пополам и скрутить в рулет, уложить в приготовленный соус, придавить тарелкой и мариновать 4 часа.

На каждый капустный лист можно положить мелко нарезанную морковь, свежий перец, редьку и скрутить в виде трубочки.

Острая капуста

250 г цзяо цай — капусты, специально выращенной в провинции Шаньдун (можно заменить китайской капустой), 25 г свиного жира, 10 г соевого соуса, 5 г сахара, 15 мл уксуса, водный раствор зернового крахмала, перечное масло по вкусу.

Обрезать завядшие листья и корни, затем промыть капусту и мелко нарезать.

На сильном огне разогреть на сковороде жир и перечное масло до появления легкого дымка. Положить капусту и жарить, непрерывно помешивая. Засыпать сахар, влить уксус и соевый соус. Непрерывно помешивать до готовности. Влить, помешивая, раствор крахмала Переложть капусту на тарелку и подавать на стол.

Цветная капуста на «лотосе»

250 г цветной капусты, 4 яичных желтка, 10 мл поварского хереса, 15 г соли, 10 г свиного жира, глютамат натрия по вкусу, куриный бульон или вода.

Нарезать капусту небольшими кусочками и промытъ.

Тщательно перемешать яичный белок с половиной указанного выше количества хереса сольюиводой. Вылить полученную смесь на тарелку, поместить в пароварку и готовить 4–5 минут. Вынуть из пароварки и закрыть, чтобы предохранить от остывания.

Разогреть на сковороде масло, вылить остатки хереса, добавить соль, куриный бульон или воду. Высыпать капусту и варить до готовности. Затем добавитъ глютамат натрия и поместить кусочки капусты на «лотос» из сваренного на пару

яичного белка. Полить бульоном и подавать на стол.

Баклажаны с ароматом рыбы

500 г баклажанов, 10 г имбиря (нарезанного соломкой), 0,5 г чеснока (толченого), 0,5 г лука-порея (нарезанного положит), 10 мл хереса, 10 г соевого соуса, 10 г сахара, 5 мл уксуса, 1,5 г глютамата натрия, 15 г свежего острого перца (нарезанного соломкой), 10 г кунжутного масла, 50 г растительного масла, 2,2 мл раствора крахмала, 50 мл куриного бульона, 50 г коричневой соевой пасты.

Снять кожуру и нарезать баклажаны полосками длиной 3,5 см.

Разогреть на сковороде масло и, когда оно закипит, всыпать баклажаны. Жарить баклажаны с перемешиванием до размягчения, а потом выложить их в отдельную посуду.

Раскалить сковороду, положить на нее лук, имбирь, чеснок, острый перец и обжарить до готовности. Затем добавить соевую пасту, херес, соевый соус, сахар, уксус, глютамат натрия, куриный бульон и баклажаны. Тщательно перемешать, чтобы баклажаны хорошо пропитались ароматом соуса. Влить тонкой струйкой раствор крахмала, непрерывно помешивая продукт и встряхивая сковороду. Сбрызнуть кунжутным маслом, выложить на блюдо и подавать на стол.

Тушеные баклажаны

375 г баклажанов, 0,6 г глютамата натрия, 9 мл поварского вина, 1,5 г лука-порея (измельченного), 27,5 г соевого соуса, 1,5 г имбиря (измельченного), 12,5 г сахара, 90 мл куриного бульона, 15 г растительного масла, 500 г растительного масла для жарки во фритюре (расходуется 45 г), 10 г жареного сахара.

Промыть баклажаны и, применив резку с перекатыванием, нарезать их клиньями.

Раскалить сковороду и вылить на нее растительное масло. Когда масло закипит, всыпать баклажаны. Жарить баклажаны во фритюре до сухого состояния, затем вынуть и слить с баклажанов масло.

Слить со сковороды масло, оставив лишь столько, чтобы покрыть дно, и разогреть на сильном огне. Добавить в масло измельченный лук, имбирь и влить куриный бульон. Затем положить жареные баклажаны, добавить херес, соевый соус, сахар и коричневую соевую пасту.

Убавить огонь и тушить 1–2 минуты. Потом на несколько секунд сделать сильный огонь, добавить глютамат натрия и 15 г растительного масла. Несколько раз встряхнуть сковороду, выложита баклажаны на блюдо и подавать на стол.

Салат из баклажанов с чесноком

200 г баклажанов, 10 г кунжутного масла, 10 г соевого соуса, 15 г чеснока, 1 г глютамата натрия, 2 мл уксуса.

Баклажаны очистить, промыть, разрезать пополам вдоль, удалить семена и варить до готовности на пару. После этого охладить, нарезать соломкой, добавить соевый соус, кунжутное масло, уксус, концентрат, соль. Продукты перемешать, уложить горкой в салатник или на тарелку, сверху посыпать мелкорубленым чесноком. Отдельно подать соевый соус (25 г) или полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, глютаматом натрия и уксусом.

Морковь, жаренная с сельдереем

140 г моркови, 60 г корня сельдерея, 10 мл водки, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, соль.

Морковь и сельдерей очистить, нарезать соломкой, бланшировать, откинуть, положить на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира и, неоднократно встряхивая сковороду, жарить. После этого добавить соевый соус, водку, соль и растопленное свиное сало.

Салат из редьки с луком

180 г редьки, 10 г зеленого лука, 20 г кунжутного масла.

Редьку нарезать соломкой, смешать с нарезанным зеленым луком, добавить соль и кунжутное масло. Готовый салат положить в салатник. Можно отдельно подать горячую жидкую рисовую; кашу *(дамич-чжоу),* которую сварить обычным способом.

Шарики из редиса, жаренные во фритюре

250 г редиса, 1 яйцо, 200 г бобовой муки, 50 г арахисового масла, 500 г арахисового масла для прожаривания, соль и черный перец, лук-порей (мелко нарезанный), имбирь (мелко нарезанный), порошок пяти специй по вкусу.

Вымыть и мелко нарезал, редис. Добавить соль, имбирь и щепотку порошка пяти специй. Все перемешать и сформовать шарики. Взбить яйцо, смешать с мукой и обвалять в полученной смеси шарики из редиса.

На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Обжарить шарики во фритюре до образования золотисто-коричневой корочки. Вынуть шарики и слить с них масло, выложить на блюдо, посыпать перцем и солью и подавать на стол.

Овощная смесь по-китайски

15 г сушеных грибов, 1/4 кочана савойской капусты, 2 моркови, 1 кабачок, 2 стебля лука-порея, 1/2 головки репчатого лука, 400 г маринованных каштанов, 400 г побегов бамбука (консервированных), 1 ч. ложка глютамата натрия, соль и перец по вкусу, побеги соевых бобов, 3 ст. ложки измельченного арахиса с

пряностями, соевый соус по вкусу.

Грибы замочитьвхолодной воде. Капусту нарезать полосками, морковь — полосками, молодой кабачок — тонкими ломтиками. Лук-порей разрезать вдоль пополам, а затем на кусочки по 2 см.

Побеги бамбука и каштаны откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь, нарезать тонкими ломтиками (лучше фигурным ножом). Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Капусту, морковь, лук тушить вместе около 15 минут, прибавив стакан воды. Добавить глютамат натрия, соль и перец. Через 5 минут положить кабачок и грибы, затем побеги соевых бобов, каштаны и побеги бамбука. Добавить обжаренный репчатый лук, смесь измельченного арахиса и соевый соус.

«Рыбка» из шпината, жаренная во фритюре

100 г листьев шпината, 250 г растительного масла (расходуется 75 г), 75 г пшеничной муки, 1 яйцо, молотый черный перец и соль по вкусу.

Обрезать стебли шпината, оставив только листья. Тщательно вымыть и стряхнуть оставшуюся воду.

Взбить в миске яйцо, добавить муку и соль. Тщательно перемешать и, чтобы получить достаточно жидкий панировочный состав, долить воды. Затем окунуть в панировку листья шпината.

На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. По одному положить в масло листья шпината и жарить их во фритюре до образования хрустящей корочки золотисто-коричневого цвета Вынул, листья и стряхнуть с них лишнее масло. Посыпать перцем или подать перец в отдельной посуде.

Жареный шпинат

300 г шпината, 100 г растительного масла, 2,5 г соли, 1,5 г глютамата натрия, 0,5 мл водки маотай.

Вымыпъ шпинати стряхнуть оставшуюся воду, затем положим шпинат в миску с водой, посолить, добавить глютамат натрия и хорошо перемешать.

На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Положить на сковороду шпинат и жарить с перемешиванием до готовности. Шпинат должен получиться хрустящим и нежным. Сбрызнув водкой *маотай,* подать на стол.

Жареный сельдерей

500 *г сельдерея, 15 г растительного масла, 15 г соевого соусам 2,5 г соли, молотый душистый черный перец по вкусу, лук-порея (измельченный).*

Обрезать листья и концы корешков сельдерея, удалить жесткие волокна. Вымыть стебли и стряхнуть воду. Нарезать кусочками длиной 3 см.

На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Всыпать в масло молотый перец и жарить до черноты. Затем вынуть перец из сковороды, положить туда измельченный лук и обжарить, а потом засыпать сельдерей. Залить соевый соус, посолить и тщательно перемешать. Закрыть сковороду крышкой и потушить сельдерей в течение нескольких секунд, после чего выложить на блюдо и подать на стол.

Тыква в молоке

375 г тыквы, 95 мл молока, 9,5 г крахмала, 100 мл куриного бульона, 2 г глютамата натрия, 750 г растительного масла для прожаривания (расходуется около 25 г).

Снять с тыквы кожуру и удалить мякоть с семечками. Вымыта и нарезать тыкву кусками толщиной 6 см, шириной 8 см и длиной 16 см. Сделать на каждом куске прорези глубиной 1 см, а затем нарезать брусочками длиной 8 см и шириной 2 см.

Раскалить сковороду и налить в нее масло. Довесга масло до кипения и засыпать кусочки тыквы. Жарить во фритюре до размягчения в течение 15 минут. Слить со сковороды масло, оставив только 10 г. Влить куриный бульон и засыпать обжаренные во фритюре кусочки тыквы. Закрыть сковороду крышкой и тушить тыкву в течение 2 минут. Добавить соль, глютамат натрия и влить молоко. Затем медленно, непрерывно помешивая, влить раствор крахмала (9,5 г крахмала на 20 мл воды). Выложить тыкву на блюдо и подавать на стол.

Жареные бобы

600 г свежих зеленых бобов мун (лущеных), 5 г соли, 5 г глютамата натрия, 10 г сахара, 5 г лука-порея (измельченного), 75 г свиного жира, 75 мл куриного бульона.

Вымыть бобы и стряхнуть воду. Разогреть на сковороде жир, довести его до кипения и засыпать бобы. Жарить с перемешиванием, затем добавить куриный бульон, соль, сахар и глютамат натрия. Закрыть сковороду крышкой, уменьшить огонь и тушить бобы до размягчения. Всыпать лук и встряхнуть сковороду. Выложить жареные бобы на блюдо и подавать на стол.

Китайские грибы с капустными кочерыжками

750 г кочерыжек китайской капусты, 75 г сушеных китайских грибов,15 г соевого соуса, 10 г сахара, 5 г глютаната натрия, 125 г свиного жира, 125 мл куриного бульона, 5 г соли, 5 г кунжутного масла, 35 мл водного раствора крахмала.

Промыть и разрезать капусту на четыре части, затем замочить в воде грибы на 30 минут. Отрезать острым ножом жесткие ножки.

На сильном огне разогреть на сковороде жир (25 г) до появления легкого дымка. Засыпать капустные кочерыжки и

жарить с перемешиванием. Добавить 75 мл куриного бульона, соль, 5 г соевого соуса, 5 г сахара и 2,5 г глютамата натрия. Жарить кочерыжки с перемешиванием до готовности и напоследок влить в сковороду 15 мл растворенного крахмала. Выложить на блюдо.

На чистой сковороде разогреть оставшийся жир и положить туда грибы. Добавить остатки соевого соуса, куриного бульона, сахара, глютамата натрия и тушить, затем вылить на сковороду раствор крахмала и продолжать тушить еще 1 минуту. Сбрызнуть кунжутным маслом и вылить на блюдо с кочерыжками. Подать на стол.

Острый картофель, жаренный с перемешиванием

250 г картофеля, 100 г маринованной зелени горчицы, 10 г соли, 20 г арахисового масла, сушеный острый красный перец (измельченный) по вкусу, лук-порей (измельченный).

Почистить, вымыть и нарезатъ картофель кубиками в 1 см. Мелко нарезать зелень горчицы.

Разогреть на сковороде масло на сильном огне, засыпать картофель и жарить до готовности. Вынуть картофель (не сливая са сковороды масло), высыпать в масло перец и обжарить его. Добавить лук, зелень горчицы и жарить до готовности. Затем положитя картофель и продолжать жарить, хорошо перемешивая. Выложить картофель на блюдо и подавать на стол.

Жареный соломкой картофель

400 г картофеля, 25 г растительного масла, 15 г соевого соуса 4 г соли, 5 мл уксуса, лук-порей (измельченный), черный перец (горошек) по вкусу.

Почистить и вымыть картофель. Нарезать соломкой.

Бланшировать картофель, погрузив его на несколько секунд в кипяток, затем вынуть и просушить. На сильном огне разогреть на сковороде масло до появления легкого дымка. Положить на сковороду лук и перец и обжарить с перемешиванием. Засыпать картофель и тщательно перемешать. Добавить соевый соус, соль и уксус. Перемешать, выложить на блюдо и подавать на стол.

Примечание. Блюдо может быть приготовлено с мясом, нарезанным ломтиками, соломкой или кубиками(100 г мяса на 250 г картофеля), а также с зеленым перцем, морковью, сушеными китайскими грибами, свежими грибами, соленой, сушеной капустой, ростками бамбука, огурцами и другими овощами.

Жареная спаржевая фасоль

300 г свежей спаржевой фасоли, 2,5 г соли, 5 г глютамапм натрия, 40 г арахисового масла, 40 мл куриного бульона.

Удалить концы стручков спаржевой фасоли, разломать их

надвое, промыть и стряхнуть воду.

Раскалить сковороду, налить на нее масло и нагреть до появления легкого дымка. Засыпать фасоль и жарить с перемешиванием, время от времени встряхивая сковороду. Добавить куриный бульон, соль и продолжать перемешивать, пока фасоль не станет мягкой и хрустящей. Добавить глютамат натрия и продолжать жарить, встряхивая сковороду, еще несколько секунд. Выложить фасоль на блюдо и подавать на стол.

Соленые овощи

Репчатый лук, свежий имбирь, лук-порей, свежий красный перец, чечевица, спаржевая фасоль, стебли чеснока (по вкусу), 200 г соли, 100 г сушеного острого перца, 15 г перца-горошка, 50 т водки маотай,150 г имбиря,100 г коричневого сахара,5 л кипяченой воды.

Вымыть банку, залить в нее холодную кипяченую воду и добавить соль, острый перец, водку, имбирь и сахар.

Вымыть овощи (если необходимо, снять кожуру), слить воду, затем положить овощи в банку и плотно закрыть. Поставить банку в прохладное место на пять дней. Дать овощам хорошо просолиться и можно подавать на стол.

Примечание. Для извлечения овощей из банки пользуются специальными чистыми палочками. В банку ни в коем случае не должен попасть жир. Для восстановления рассола после каждого открытия банки добавить щепотку соли. Если на поверхности рассола появится пена, надо добавить немного коричневого сахара и водки маотай. Чем дольше будут выдержаны овощи, тем лучше. Изысканными считаются соленые овощи хрустящие и с кислинкой.

Острый соевый творог

100 г нарезанного кубиками соевого творога, 100 г мелко нарубленной постной говядины, 50 г очищенных бобов, 15 г квашеных черных бобов, 50 г рубленых стрелок чеснока, 75 г растительного масла, раствор крахмала, соевый соус, молотый черный перец, молотый острый перец.

Поставить сковороду на сильный огонь. Налить масло и непрерывно помешивать его в течение 30 секунд. Положить на сковороду рубленую говядину и обжарить. Положить бобы и, посыпая перцем, перемешать. Влить воды, добавить соевый творог и, аккуратно помешивая, довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить 15 минут. Добавить рубленые стрелки чеснока и перемешать. Сделать сильный огонь, влить раствор крахмала и продолжать перемешивать, пока подлива не загустеет. Выложить на блюдо и, перед тем как подать на стол, посыпать молотым черным перцем.

«Восун» — салат с острыми приправами

250 г салата, 2–3 гриба «древесные уши», несколько кусочков острого красного перца, 50 г сахара, 5 г соли, 25 млуксуса, 3 ломтика свежего имбирного корня, 15 г кунжутного масла.

Нарезать тонкой соломкой имбирный корень и грибы «древесные уши». Удалить корешки и листья, снять кожицу со стебля салата. Промыть салат в проточной воде и нарезать полосками. Пересыпать солью и выдержать в течение 10 минут. Вымыть и стряхнуть воду. Уложить в миску полоски салата, имбирь, грибы и перец, полить уксусом, посыпать сахаром, а затем тщательно перемешать. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Жареные соевый творог и креветки

75 г сырых креветок (очищенных), 200 г мягкого соевого творога, 50 г свиного жира, 50 мл поварского вина, 4 г соли, 0,5 г глютамата натрия, 10 г кунжутного масла, 300 мл бульона, 30 мл водного раствора крахмала.

Промыть в проточной воде мясо креветок. Тщательно перемешать в миске мясо креветок, вино, глютамат натрия и соль. Нарезать мелкими кубиками соевый творог, бланшировать в течение двух-трех минут, вынуть и стряхнуть остатки воды.

Поставить сковороду («вок») на сильный огонь. Растопить жир. Добавить бульон, соль, глютамат натрия, вино, соевый творог и мясо креветок. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить в течение двух минут. Влить раствор крахмала и кунжутное масло. Тщательно перемешать. Выложить на блюдо и подавать на стол.

ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Вкусная закуска из яиц

4–6 куриных яиц, 2 ст. ложки соевого соуса, 7 ч. ложек отвара специй (бадьян, корица, гвоздика, черный и душистый перец, фенхель), 1 капля табаско (или другого кетчупа из горьких перцев), 1 ч. ложка кунжутного или другого растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 1 щепотка соли.

Яйца варить в течение 4–5 минут, охладить. Очистить от скорлупы и выложить их в миску или другую посуду так, чтобы плотно прилегали к краям посуды. Специи проварить в воде и процедить.

Из соевого соуса, масла, отвара пряностей, соли и сахара сделать маринад. Маринад залить в посуду с яйцами. Яйца маринуются 2–3 часа. Во время маринования яйца надо переворачивать и поливать маринадом.

Яйца маринованные

2 яйца, 10 г лука репчатого, 30 г соевого соуса (25 г подается отдельно), 10 мл водки, 10 г петрушки, 20 г сахара, 10 г укропа, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль.

Куриные или утиные яйца варить в течение 10–12 минут, опустить в холодную воду, очистить от скорлупы, наколоть в нескольких местах и снова варить 10–15 минут в воде с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезать дольками и уложить веером на тарелку.

Яйца ароматичные

2 куриных яйца, 10 мл чая ароматического, 5 г соли, 5 г сахара.

Яйца отварить вкрутую, очистить от скорлупы и наколоть. В кастрюлю налить холодную воду, всыпать ароматический чай, соль и сахар, жидкость довести до кипения, а затем опустить в кипяток яйца и держать на слабом огне до тех пор, пока они не приобретут светло-желтый цвет. После этого яйца вынуть, охладить и хранить в холодном месте. При подаче яйца нарезать дольками.

Ароматные яйца

Свежие утиные или куриные яйца положить в чан на солому и прикрыть какой-либо трухой.

Приготовить отвар из чая, хвои, которую можно заменить хвойным экстрактом, добавить соду и соль. Смешать отвар с глиной, древесной золой и известью. Охлажденным отваром залить яйца и больше месяца держать их в теплом месте. Готовые яйца с темным плотным желтком и прозрачным белком обладают

неповторимым ароматом и подаются в качестве холодной закуски.

Яйца с ветчиной

400 г ветчины,4 яйца,1 ч. ложка муки, 65 г панировочных сухарей, жир для жарения.

Ветчину мелко порубить, яйца взбить, смешать с мукой и панировочными сухарями. Из этой массы приготовить клецки величиной с голубиное яйцо и обжарить их во фритюре. Жарить в течение 5 минут. Отдельно подать рис и зеленый салат.

Яйца жареные

2 куриных яйца, 20 г кунжутного масла, твердый сыр.

На сильно разогретую сковороду с жиром положить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить до золотистого цвета. Затем разбить яйца, и засыпать их сверху тертым твердым сыром. Когда сыр расплавится, подать в горячем виде.

Ча ен тан — яйца и чай

6 яиц, 2 стакана воды, 1/2 ч. ложки аниса, 1 ст. ложка соевого соуса, 2,5 ч. ложки черного чая, 1 ч. ложка соли.

Яйца варить в течение 10 минут, быстро охладить, очистить скорлупу. Чай заварить кипятком, добавить анис, соевый соус, соль, опустить в эту смесь яйца и настаивать их в течение 1 часа 30 минут. Вода должна быть все время горячей. Приготовленные таким способом яйца китайцы с удовольствием едят на завтрак или во время пикника.

Чайные яйца

8 яиц, 3 ст. ложки черного чая «кимун», 1 ст. ложка морской соли, 1 ч. ложка китайского порошка из пяти специй, 2 ст. ложки темного соевого соуса.

Залить яйца водой и варить 8-10 минут. Затем охладить под струей холодной воды в течение 5 минут. Покатать и осторожно надавить на яйца так, чтобы скорлупа треснула, но не снимать ее с яиц.

В небольшой кастрюле смешать чай, соль, порошок из специй и соевый соус, добавить немного воды.

Затем положить яйца в один слой и, доведя до кипения, варить на медленном огне в течение 30 минут. Выключить огонь и оставить яйца для охлаждения в той же смеси. Перед подачей на стол очистить яйца от скорлупы.

Китайский омлет

2 куриных яйца.

Слегка взбить 2 яйца. Нагреть небольшую сковороду «вок» (с антипригарным покрытием).

Вылить яйца, слегка помешать, одновременно встряхивая сковороду так, чтобы сырое яйцо растеклось по всей поверхности.

Держать на огне около 2 минут. Когда нижняя часть загустеет, а верхняя еще останется жидкой, перевернуть омлет и готовить еще 2 минуты, пока не загустеет.

Омлет с зеленым луком

2 куриных яйца, 25 г зеленого лука, 30 г свиного сала, 10 мл рисовой водки, 5 г концентрата, 5 г соли.

Зеленый лук очистить, промыть и нарезать кусочками длиной 2–3 см. Яйца взбить, добавить концентрат, соль, зеленый лук, влить рисовую водку и перемешать.

На сильно разогретую сковороду с жиром вылить взбитую яичную смесь и поджарить ее, встряхивая сковороду на огне.

Омлет с луком и шпинатом

5 яиц, 200 г лука-порея (нарезанного соломкой), 100 г шпината, 100 г кунжутного масла или свиного жира, 20 г соли.

Взбить яйца, посолить, добавить лук-порей и шпинат, затем тщательно перемешать.

Разогреть на сковороде масло. Влить взбитые яйца и обжаривать до появления с обеих сторон золотисто-коричневого оттенка. Продолжая жарить, разделить омлет на куски. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Бархатные яйца

5 яиц, 50 г жареной свинины, 50 г ростков бамбука или зеленого перца, 12 г сушеных китайских грибов (замоченных в теплой воде), 50 г лука-порея, 25 г имбиря, несколько молевых побегов кориандра, 5 г соли, 5 г глютамата натрия, растворенный в воде крахмал, молотый перец, 100 г свиного жира.

Нарезать небольшими ломтиками жареное мясо, ростки бамбука и грибы. Промыть лук-порей и имбирь и нарезать соломкой. Взбить яйца, посолить, добавить глютамат натрия и перец по вкусу.

Разогреть на сковороде немного масла. Положить жареное мясо, ростки бамбука, грибы, лук-порей, имбирь и обжарить. Затем переложить содержимое сковороды в миску со взбитыми яйцами и перемешать.

На сильном огне разогреть на сковороде жир и влить в него приготовленную смесь. Жарить на среднем огне до появления с обеих сторон золотисто-коричневого оттенка. Влить, перемешивая, бульон и раствор крахмала для сгущения. Сбрызнуть кунжутным маслом, украсить зеленью кориандра и подавать на стол.

Креветки с яйцом

10 яиц, 200 г креветок (очищенных), белок 1 яйца, 1,5 г крахмала, 5 г соли,10 г глютамата натрия, 400 г свиного жира (расходуется около 250 г), 25 мл поварского вина.

Разбить в миску яйла, добавить соль, глютамат натрия и хорошо взбить. Вымыть креветки и слить воду, а затем смешать с солью, яичным белком и крахмалом.

Поставить сковороду на сильный огонь. Положить и хорошо разогреть свиной жир. Засыпать креветки и жарить до готовности. Вынуть креветки и слить жир. Смешать креветки с яйцами.

Опять поставить сковороду на сильный огонь. Положить свиной жир (150 г) и хорошо разогреть. Влить смесь креветок с яйцами и жарить, помешивая и периодически встряхивая сковороду. Сбрызнуть поварским вином, выложить на блюдо и подавать на стол.

Жареные целиком яйца

Яйца, соль, растительное масло.

Разогреть на сковороде масло. Взять половник, налить в него немного масла, затем разбить в половник яйцо и погрузить в разогретое на сковороде масло. Когда яйцо затвердеет, выложить содержимое половника на сковороду и жарить во фритюре до готовности.

Ветчина с яйцом

3 яйца, 15 г ветчины, 50 г свиного жира, 0,5 г глютамата натрия, 5 г лука-порея (измельченного), 4 г соли, 10 мл поварского вина, 300 мл бульона.

Мелко нарезать ветчину. Взбить яйца и вылить в теплоустойчивую миску. Добавить поварское вино, глютамат натрия, соль, лук-порей, бульон и тщательно перемешать.

Полить смесь свиным жиром, поставить в пароварку и варить на слабом огне в течение 15 минут. Вынуть смесь из пароварки, посыпать ветчиной, выложить на блюдо и подавать на стол.

Яйца жареные с помидорами

250 г помидоров, 6 яиц, 10 г крахмала, 15 г соли, 30 г арахисового масла, немного имбиря, лука-порея и глютамата натрия.

Взбить яйца, посолить и добавить лук-порей. Ошпарить кипятком помидоры, снять кожицу, разрезать помидоры пополам, а затем дольками. На сильном огне разогреть на сковороде 20 г арахисового масла. Обжарить с перемешиванием яйца и, когда они будут почти готовы, вынуть.

Снова нагреть сковороду, влить масло и хорошо разогреть. Положить измельченный лук-порей, имбирь, помидоры и жарить с перемешиванием. Добавить яйца, соль, глютамат натрия или сахар по вкусу. Обжарить. Если яйца получатся очень жидкими, загустить небольшим количеством крахмала. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Помидоры можно заменить зеленым перцем, огурцами или

капустой.

Яичные оладьи

4 яйца, 500 г растительного масла, 100 г крахмала, 150 г сахара, 2 яичных белка.

Взбить яйца, добавить 50 г крахмала и размешивать до образования однородной массы. Приготовить панировочный состав, смешав яичный белок и 50 г крахмала.

На сильном огне разогреть на сковороде масло. Влить яичную массу и распределить ее по сковороде так, чтобы получился блин толщиной 3 мм. Обжарить блин с обеих сторон, вынуть и нарезать ломтиками шириной 3 см. Обмакнуть в панировочный состав из яичного белка.

Снова нагреть на сковороде масло и довести его почти до кипения, а затем положить в масло оладьи и жарить до янтарного цвета. Выложить на блюдо, посыпать сахаром и подавать на стол.

Паровая драчена

8 яиц, 400 мл холодного бульона, 7,5 г соли, 25 мл поварского вина, 5 г глютамата натрия, 25 г свиного жира.

Взбить яйца. Растворить в бульоне соль. Смешать в большой миске бульон и взбитые яйца.

Влить поварское вино, добавить глютамат натрия и тщательно перемешать. Добавить свиной жир.

Поместить в пароварку и варить в течение 30 минут. Выложить в красивую посуду. Сверху на драчену можно положить жареное мясо (мелко нарубленное мясо жарить с перемешиванием до готовности, затем добавить бульон, соевый соус и раствор крахмала для сгущения).

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из мяса птицы 1

150–200 г отварного и нарезанного на полоски мяса птицы, 2–3 огурца, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки молотых семян прожаренного кунжута или миндальных орехов, 1 щепотка соли, 1 пучок резаной зелени.

Огурцы почистить, нарезать маленькими кубиками и бланшировать в течение 2 минут в подсоленной кипящей воде, обсушить и охладить. В посуду сложить нарезанное мясо, добавить все остальные ингредиенты и перемешать. Поставить в холодильник мариноваться на 1–2 часа. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Салат из мяса птицы 2

150–200 г отварного и нарезанного на полоски мяса птицы, 2–3 огурца, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки молотых семян прожаренного кунжута или миндальных орехов, 1 щепотка соли, 1 пучок резаной зелени.

Огурцы почистить, нарезать маленькими кубиками и бланшировать в течение 2 минут в подсоленной кипящей воде, обсушить и охладить. В посуду сложить нарезанное мясо. Поверх добавить все остальные ингредиенты и перемешать. Поставить в холодильник мариноваться на 1–2 часа. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Салат из почек

250 г свиных почек, 35 г зеленого салата, 5 г соевого соуса, 5 г кунжутного масла, 2 г концентрата, 5 мл уксуса.

Почки свиные зачистить от пленок и жира, промыть, нарезать соломкой, затем ошпарить кипятком, откинуть и охладить. Зеленый салат перебрать, промыть, разрезать на 3 части. На середину тарелки положить сало, сверху почки, полить все соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

Лапша, жаренная со свининой

200 г лапши «бобовая нить», 150 г мелко нарубленной свинины, 10 г лука-порея, 5 г чеснока, 5 г имбиря, 1 г молотого острого перца, 25 мл поварского вина, 40 г соевого соуса, 25 г острой соевой пасты,5 г глютамата натрия, 250 мл бульона, 1,5 кг растительного масла для прожаривания (расходуется около 100 г).

Мелко нарезать лук, имбирь и чеснок.

Поставить сковороду на сильный огонь, налить масло и довести его до кипения. Засыпать лапшу и жарить во фритюре до полного распрямления. Затем вынуть лапшу и слить с нее масло. Лапшу необходимо жарить во фритюре на сильном огне в кипящем масле (при слабом нагреве лапша получается жесткой).

Во избежание перегрева и сгорания лапши в кипящем масле по мере готовности ее необходимо сразу же вынимать. Слить со сковороды масло, оставив около 75 г. Положить мелко нарубленную свинину и жарить с перемешиванием до готовности. Затем добавить острую соевую пасту и перемешать со свининой. Засыпать лук, имбирь, чеснок и молотый острый перец. Перемешать и влить поварское вино, бульон и соевый соус. Засыпать прожаренную лапшу и, когда подлива загустеет, добавить глютамат натрия и тщательно перемешать. Выложить лапшу на блюдо и подавать на стол.

Холодный цыпленок с пикантным вкусом

500 г цыпленка, 15 г лука-порея, 15 г семян кунжута, 15 г сахара, 15 г острого перечного масла, 15 г кунжутной пасты, 1 г молотого черного перца, 40 г соевого соуса, 25 г кунжутного масла, 2,5 г глютамата натрия.

Выпотрошить цыпленка и тщательно вымыть. Обжарить семена кунжута до золотисто-желтого цвета, а затем грубо перемолоть. Мелко нарезать лук-порей. Смешать семена кунжута и лук-порей с сахаром, острым перечным маслом, молотым черным перцем, соевым соусом и глютаматом натрия.

Положить цыпленка в кастрюлю с водой и варить до готовности. Снять с огня и поставить охлаждаться вместе с бульоном. Вынуть цыпленка, насухо промокнуть и смазать кунжутным маслом.

Вынуть из цыпленка кости, нарезать мясо кусочками, уложть на тарелку. Полить смесью приправ и посыпать молотыми семенами кунжута. Перед едой перемешать. В качестве дополнения к соусу можно добавить толченый чеснок и сок имбирного корня. По этому рецепту может быть приготовлено любое мясо.

Цыпленок бон-бон

750 г жирного мяса цыпленка, 10 г кунжутного мост, 10 г кунжутной пасты, 15 г лука-порея, 15 г сахара, 15 г острого перечного масла, 50 г соевого соуса, 5 г глютамата натрия, 5 г семян кунжута, 2,5 г молотого черного перца.

Обжарить семена кунжута до хрустящего состояния и грубо перемолоть. Мелко нарезать лук-порей.

Приготовить соус: смешать семена кунжута, лук-порей, кунжутную пасту, сахар, соевый соус, перечное масло, глютамат

натрия и молотый черный перец.

Положить цыпленка в кастрюлю с кипящей водой и варить да готовности. Затем вынуть и положить в холодную воду. Когда цыпленок остынет, слить с него воду и насухо промокнуть. Затем смазать кунжутным маслом. Отрезать ножки, крылья и грудку. Вынуть кости. Отбить тушку так, чтобы отделилось мясо, затем разделить его на полоски и выложить на тарелку.

Подавать на стол вместе с соусом.

Белая курятина

Цыпленок (1,25 кг), соевый соус, кунжутное масло.

Вымыть цыпленка и выпотрошить. Положить в кастрюлю с горячей водой и довести до кипения. Чтобы не лопнула кожа, уменьшить огонь и варить в течение часа. Слить бульон и нарезать цыпленка кусочками. Подавать к столу вместе с соевым соусом и кунжутным маслом в отдельных пиалах (во время едывних макают кусочки мяса).

Вареная утка

Утка (1,5 кг), 25 г красного риса, 15 г соли, 75 г кускового сахара, 50 мл поварского вина, 20 глука-порея и имбиря,5 г семян аниса, 2 л воды.

Вымытьутку, ошпарить кипятком, затем ополоснуть холодной водой и промокнуть. Натереть внутреннюю полость солью.

Налить в жаровню воду. В тонкую ткань завернуть красный рис, лук, имбирь, семена аниса и положить в жаровню. Довести до кипения воду и, когда она окрасится в красный цвет, вынуть пакет с приправами. Положить утку. Добавить кусковой сахар, соль и вино. Уменьшить огонь и тушить утку около двух часов, пока не останется 200 мл жидкости.

Продолжать жарить, зачерпывая подливу и поливая утку. Когда останется лишь 100 мл подливы, вынуть утку, слить с нее жидкость и остудить.

К подаче на стол нарезать кусочками.

Говядина в остром соусе

500 г постной свинины, 50 г лука-порея,50 мл поварского вина, 25 г сахара, 25 г острого перечного масла, 5 г соли, 25 г имбиря, 5 г глютамата натрия, 40 г соевого соуса, 20 горошин черного перца, 10 г семян кунжута, 15 г сушеного острого перца, 150 мл бульона, 1 кг растительного масла (расходуется около 75 г).

Разрезать говядину на два куска. Нарезать кусочками лук-порей. Нарезать ломтиками имбирь. Нарезать острый перец маленькими кусочками. Обжарить семена кунжута.

Замариновать на час говядину в смеси соли, лука-порея, имбиря и вина.

Положить говядину в теплоустойчивую миску, поставить в

пароварку и варить до готовности. Остудить и нарезать полосками длиной 4 см и шириной 1 см. Разогреть на сковороде масло, положить говядину и поджарить во фритюре. Вынуть и слить масло.

Оставив на сковороде 25 г масла, хорошо обжарить горошины перца (перец должен пригореть). Затем вынуть из сковороды горошины перца, положить острый перец и обжарить его до темно-красного цвета. Добавить лук-порей, имбирь и жарить с перемешиванием в течение нескольких секунд.

Добавить бульон, соевый соус, сахар и оставшееся поварское вино. Положить говядину. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить. Когда останется очень мало подливы, добавить глютамат натрия, а когда подлива испарится полностью, полить мясо острым перечным маслом, посыпать семенами кунжута и тщательно перемещать. Убрать кусочки острого перца, выложить на блюдо и подавать на стол.

Точно так же по этому рецепту можно готовить и баранину.

Нарезанный соломкой цыпленок с агар-агаром

50 г вареного цыпленка (порезанного соломкой), 100 г огурцом (нарезанных соломкой), 25 г агар-агара, соевый соус, глютамат натрия, кунжутное масло, сахар, бульон, уксус.

Нарезать кусочками агар-агар и промыть в проточной воде. Замочить в воде до разбухания.

Приготовить соус, смешав соевый соус, глютамат натрия, уксус, белый сахар, бульон и пряности по вкусу.

Положить агар-агар ша тарелку, полить небольшим количеством соевого соуса и кунжутным маслом. Перемешать и распределить по дну тарелки. Сверху положить мясо цыпленка и огурцы. Полить блюдо приготовленным соусом. Перед тем как подать на стол блюдо, тщательно перемешать.

Гуляш из баранины

500 г баранины (рульки или голяшки), 250 г белого редиса, 2 дольки чеснока, 200 г свиной шкуры, соевый соус, поварское вино, фенхель, корица, сахар, лук-порей, имбирь, глютамат натрия (по вкусу).

Нарезатьбаранину кубиками. Очистить редис и нарезать кубиками. Завернуть в мешочек из марли фенхель и корицу. Ошпарить кипятком свиную шкуру и тщательно выскрести. Замочитъ баранину в воде, а затем слить воду.

Положить в кастрюлю баранину, налить воду, добавить редис, свиную шкуру и другие компоненты. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить до готовности.

Затем вынуть мясо и разделить на небольшие кусочки. Вынуть специи, а свиную шкуру измельчить и опять положить в

бульон. Довести до кипения, снять пену, а затем вылить подливу на мясо. К столу блюдо подавать охлажденным.

Вареная свиная лопатка

5 кг свиной лопатки со шкурой, 50 г соли, 50 мл поварского вина, 50 г соевого соуса, 200 г сахара, 25 г лука-порея, 25 г имбиря, 15 г перца горошком, 15 г семян аниса, 15 г фенхеля, бульон.

Вынуть кости из свиной лопатки. Отскрести шкуру от волосков и тщательно вымыть. Замочить на 2 часа в воде. Вынуть и высушить. Натереть солью, перцем, семенами аниса и отложить на 2 часа.

Положить свинину в жаровню, налить соевый соус и поставить на огонь Во время приготовления периодически пробовать мясо вилкой. Когда свинина будет готова и весь жир растопится, вынуть из жаровни.

На дно сковороды положить деревянную решетку и выложить свинину так, чтобы посередине решетки осталось свободное место. Добавить лук-порей, имбирь, вино, соль, сахар, перец, семена аниса и фенхель (три последние специи необходимо предварительно завязать в марлевый мешочек). Залить свинину бульоном, разбавленным водой, чтобы он полностью покрыл мясо. Поставить сковороду на сильный огонь и варить в течение часа Сделать слабый огонь и тушить около четырех часов. Выложить свинину на блюдо, полить подливой и подавать на стол.

Баклажаны, жаренные со свининой

120 г баклажанов, 90 г свинины, 15 г свиного жира, 10 г соевого соуса, 10 г глютамата натрия, 10 г крахмала, 3 г имбиря, соль.

Баклажаны очистить, промыть, нарезать ломтиками, замочить на 10–15 минут в холодной воде, немного посолить, откинуть на дуршлаг обжарить во фритюре. Свиную корейку нарезать ломтиками, смочить в крахмале и также обжарить во фритюре. Чеснок очистить и нашинковать каждую дольку в длину, зеленый лук нарезать шпалами длиной 2–3 см. Баклажаны вторично слегка обжарить во фритюре. На раскаленную сковороду с жиром положить чеснок, лук, влить соевый соус, немного бульона, положить свиную корейку, глютамат натрия, соль, крахмал. Баклажаны несколько раз хорошо перемешать и переложить на десертную тарелку.

Утка под гнетом по-нянцзински

1 утка, 150 г соли, перец горошком, лук-порей, имбирь, поварское вино (по вкусу).

Разрезать утку вниз от крыльев.

Обжарить смесь соли и перца до желтого цвета и грубо

перемолоть.

Натереть утку смесью соли с перцем. Положить в большую миску и, прижав грузом, расплющить.

Через каждые два дня переворачивать утку, а по истечении двух недель вынуть и обсушить.

Вымыть утку. Положить в миску и добавить лук-порей, имбирь и вино. Поставить миску в пароварку и варить утку до готовности. Затем разрезать пополам, уложить на блюдо и подавать на стол.

Креветочные тостики

30 г свиного сала, пропущенного через мясорубку, 200 г очищенных креветок, пропущенных через мясорубку, 0,25 ч. ложки соли; 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 слегка взбитый яичный белок, белый перец, 3 тонких квадратных ломтика белого хлеба без корок, 130 г кунжутных зерен, 2,5 стакана растительного масла.

Смешать сало, креветки, соль, кукурузную муку и яичный белок. Приправить белым перцем. Намазать полученным фаршем ломтики хлеба и посыпать сверху толстым слоем зерен кунжута. Вдавить кунжут в фарш и разрезать каждый ломтик на 4 треугольника.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, слегка убавить огонь и осторожно опустить треугольники намазанной стороной вниз. Жарить в течение 2–3 минут до золотистого цвета. Обсушить на абсорбирующей кухонной бумаге. Подаватв горячими.

Баозцы со свининой

750 г свинины с небольшим количеством жира и шкурой, 400 г желе из свиной шкуры, 50 г соевого соуса, 1,5 г соли, 250 мл кипятка, 50 мл поварского вина, 25 г лука-порея и имбиря, 100 г кунжутного масла, 750 г пшеничной муки, немного дрожжевого теста, глютамат натрия по вкусу.

Снять свиную шкуру, тщательно вымыть и мелко нарезать. Смешать ее с желе, а затем добавить соевый соус, сахар, глютамат натрия, поварское вино, соль, лук-порей, имбирь и кунжутное масло. Тщательно перемешать рукой или большой ложкой.

Смешать муку с тестом-закваской (треть теста-закваски) и влить кипяток. Хорошо замесить, скатать в колбаску и разделить на 60 ломтиков.

Смазать кунжутным маслом доску. Затем ладонью расплющить каждый ломтик теста и раскатать в тонкий блин. Положить в центр каждого блина немного начинки, затем собрать края блина вместе и плотно скрутить. Сложить баоцзы узлом вниз на паровое сито и варить на пару в течение 10 минут.

Баоцзы с жареной свининой

1,5 кг дрожжевого теста (теста-закваски), 500 г начинки из жареной свинины, 200 г сахара, 30 г пищевой соды, пекарский порошок.

Смешать тесго-закваску с содой и хорошо замесить. Добавить сахар, пекарский порошок и вымесить. Слегка посыпать доску мукой и скатать на ней тесто в длинную колбаску. Разрезать колбаску на 20 ломтиков, сплюшить каждый ломтик ладонью и раскатать в тонкий блин.

Положить в центр каждого блина немного начинки, затем собрать края блина вместе и прищипнуть.

Положить каждый пирожок на кусок промасленной бумаги, затем выложить их на паровое сито и варить в течение 10 минут.

Маленькие баоцзы со свининой

1,5 кг дрожжевого теста (теста-закваски), 2 кг мясной начинки, пищевая сода.

Смешать тесто-закваску с содой и хорошо замесить. Затем скатать тесто в длинную колбаску и разрезать на 100 ломтиков. Раскатать каждый ломтик в блин, положить в центр начинку и, собрав края блина в складки, обжать, оставив вверху, над начинкой, небольшое отверстие. Положить на паровое сито и на сильном огне варить в течение 8 минут. Подавать горячими.

Паровые баоцзы со свининой и креветками

500 г свинины (измельченной), 25 г семян кунжута, 125 г мяса креветок (измельченного), 25 г соли, 1 яичный белок, 5 г крахмала, 250 г пшеничной муки.

Обжарить семена кунжута на слабом огне до золотисто-желтого цвета, а затем перемолоть в порошок.

Тщательно промыть мясо креветок и слить воду. Добавить соль, яичный белок и тщательно перемешать. Добавить крахмал и перемешивать до образования однородной массы.

Просеять муку и, постепенно вливая воду, хорошо замесить тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой доску, скатать в длинную колбаску и разрезатьна 40 ломтиков. Раскатать каждый ломтик в форме листа лотоса На каждый лист положить начинку из свинины и немного мяса креветок.

Собрать края вокруг верхушки начинки в складки и плотно слепить. Положить баоцзы на паровое сито и варить на сильнее огне вт ечение 6 минут. Открыть паровой котел, добавить немного воды, закрыть и варить еще 2 минуты.

Баоцзы «снежные утиные яйца»

600 г начинки из красных бобов, 500 г пшеничной муки, 125 г сахара, 80 г свиного жира, 20 г пекарского порошка, 3 яйца, 175 мл молока, 1 кг арахисового масла (расходуется около 100 г).

Смешать муку, сахар, яйца, свиной жир и молоко. Добавить

пекарский порошок и замесить тесто. Разрезать тесто на 40 кусков. Раскатать каждый кусок в плоский блин, положить в центр немного начинки, завернуть края вверх и обжать, придав форму утиного яйца.

Жарить «утиные яйца» во фритюре до золотисто-коричневого цвета. Обвалять в сахаре и подавать на стол.

Паровые баоцзы «персик»

750 г дрожжевого теста (теста-закваски), 300 г начинки из красных бобов, вода от бурого риса и сок зеленых овощей для придания цвета.

Смешать тесто-закваску с содой и хорошо замесить тесто. Вытянуть тесто в колбаску и разрезать на 20 кусков. Раскатать каждый кусок в плоский блин, положить в центр немного начинки, завернуть края вверх и обжать, придав форму персика. Смазать сверху водой из-под красного риса. Смешать небольшое количество теста-закваски с соком зеленых овощей и хорошо замесит. Вылепить из «зеленого теста» листочки и прилепить к нижней части «персика».

Уложить на паровое сито и варить до готовности.

Печеные баоцзы с мясом

500 г пшеничной муки, 600 г свежей свиной начинки, 300 мл воды.

Смешать муку с холодной водой и хорошо замесить до образования густой пасты. Разрезать тесто на 20 кусков. Раскатать каждый кусок в плоский блин, положить в центр 30 г начинки, прищипнуть края, а затем, слегка прижав сверху ладонью, сплющить пирожок.

Смазать противень маслом, выложить на него пирожки и печь до золотисто-коричневого цвета.

Цзяоцзы отварные

500 г пшеничной муки, вода, начинка (мясная, овощная или из мяса и овощей).

Начинку приготовить по рецепту под названием «свиная начинка», описанному в приложении.

Просеять муку и, постепенно доливая холодную воду (летом муку с водой замешивать в пропорции 10:4, а зимой —10:4,5), замесить густое тесто. Накрыть миску с тестом мокрой тряпкой и оставить на полчаса. Затем положить тесто на посыпанную мукой доску и скатать в колбаску толщиной 3 см. Разрезать на 60 ломтиков. Ладонью расплющить каждый ломтик и раскатать в тонкий блин около 5 см в диаметре.

Расстелить блинчик на ладони левой руки. Ложкой положить полосу начинки в центр блинчика, а затем обеими руками сложить блинчик и, придав ему форму полумесяца, прищипнуть

края.

Вскипятить в кастрюле воду. Положить по очереди цзяоцзы и, чтобы они не слиплись, помешать палочками *куайцзы* или большой ложкой. Закрыть крышкой и довести до кипения на сильном огне, затем долить немного холодной воды и опять довести до кипения. Повторить так два или три раза. Когда тесто и начинка будут мягкими, цзяоцзы готовы. Вынуть из воды и подавать на стол.

Цзяоцзы жареные

250 г пшеничной муки, 300 г свежей свиной начинки, 150 г свиного жира, кипяток.

Просеять муку и, постепенно доливая кипяток, замесить густое тесто. Затем скатать тесто в колбаску и разрезать на 20 ломтиков. Ладонью сплющить каждый ломтик и раскатать в тонкий блин. Положить в центр немного начинки и, сложив блинчик пополам, прищипнуть края. Цзяоцзы должны получиться в форме полумесяца.

Хорошо раскалить плоскую сковороду. Положить свиной жир и разогревать его на среднем огне. Выложить на дно сковороды цзяоцзы так, чтобы они не перекрывали друг друга, и жарить, периодически поворачивая сковороду (для того чтобы равномерно распределить нагрев). Жарить до золотисто-коричневого цвета, а затем добавить немного воды, закрыть сковороду и тушить, пока жареная корочка не размягчится. Подавать на стол горячими.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУПЫ

Китайский куриный бульон

0,5 кг курицы, 1 расщепленная свиная рулька, 4 ломтика имбирного корня, 4 нарезанных перышка зеленого лука, 1 ст. ложка нашинкованной петрушки, 8 стаканов воды.

Поместить все ингредиенты в большую кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Снять пену. Уменьшить огонь, прикрыть крышкой и варить на медленном огне 3 часа.

Процедить бульон через сито, выстланное марлей, и оставить до полного охлаждения. Хранить в закрытой посуде в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Китайские повара, готовя рыбные блюда, используют куриный бульон, а не рыбный отвар. Можете использовать рыбный отвар по своему усмотрению.

Китайский суп из курицы с кукурузой

1 целая курица или нарезанная кусочками (1 кг), 2 л (8 чашек) воды, кусочек свежего имбиря (2,5 см), 1 луковица, 4 горошины черного перца, 3 веточки петрушки, 1 ч. ложка соли, 470-граммовая банка пастообразной кукурузы (creamed corn), соль, перец, 2 кубика куриного бульона, 1 ч. ложка кунжутного масла (sesame oil), 4 ст. ложки кукурузной муки, 4 ст. ложки воды, 2 яичных белка, 2 ст. ложки воды дополнительно, 2 ломтя ветчины, 5 стеблей зеленого лука, 1/2 ч. ложки тертого свежего имбиря дополнительно, 4 стебля зеленого лука дополнительно.

Основа большинства китайских супов — хороший куриный бульон. Можно использовать курицу целиком. Часть готовой курицы, нарезанной на кусочки, может бытъ добавлена в суп, оставшуюся часть можно употребить в другие блюда. Курица кусочками используется точно так же.

Положить курицу в кастрюлю, добавить воду, перец-горошек, очищенный и нарезанный ломтиками имбирь, очищенную и нарезанную на четвертушки луковицу, петрушку и соль Довести до кипения на среднем огне, тщательно удалять образующуюся пену, уменьшить огонь и варить на слабом огне 1 час 30 минут. Удалить всю пену с поверхности бульона, процедить бульон, шесть чашек оставить на приготовление супа.

Смешать в большой кастрюле 6 чашек бульона, кукурузную пасту, размятые бульонные кубики, остаток имбиря (тертого), нарезанный колечками зеленый лук (5 стеблей), соль, перец и кунжутное масло, довести до кипения. Смешать в однородную пасту кукурузную муку и 4 ложки воды, добавить в суп, перемешивать до тех пор, пока суп не закипит и не загустеет,

уменьшить огонь, кипятить 1 минуту.

Слегка взбить яичные белки и оставшееся количество воды ввести в суп тонкой струйкой, хорошо помешивая.

Срезать мясо с курицы (или кусочков), мелко нашинковать (нужна примерно 1 чашка шинкованной курятины). Добавить тоненькие пластинки ветчины и куриного мяса в суп, осторожно перемешать. Сверху посыпать оставшимся мелко нарезанным зеленым луком.

Бульон с помидорами и яичными хлопьями

125 г помидоров, 1 яйцо, 10 мл вина (хереса или коньяка, разбавленного водой 1:1), 5 г соевого соуса, 1 г концентрата (глутамината натрия), 5 г кунжутного или другого растительного шасла, 1 г имбиря (желательно в порошке), соль по вкусу.

Помидоры промыть, вырезать плодоножку, ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать мелкими дольками. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю, влить готовый бульон (лучше куриный), довести до кипения, снять пену, влить тонкой струйкой, помешивая, предварительно взбитое яйцо, добавить специи.

Подавать в пиале или глубокой тарелке. По желанию посыпать изрезанным зеленым луком или кинзой.

Бульон с бараниной и сычуаньской капустой

110 г баранины, 50 г сычуаньской маринованной капусты, 10 мл рисовой водки, 5 г концентрата, 5 г соевого соуса, 1 г квасцов, 1 г соли.

Сычуаньская капуста напоминает редьку. В пишу употребляется в маринованном виде, в сочетании с другими продуктами для приготовления горячих блюд и в качестве гарниров к бульонам.

Баранину—мякоть задней ноги, зачистить от жира и нарезать ломтиками. Сычуаньскую капусту отжать. Вначале баранину, а затем капусту ошпарить кипятком, откинуть, положив в суповую миску или пиалу и влить готовый предварительно вскипяченный куриный бульон, заправить кунжутным маслом.

Бульон с тешей калуги

25 г сушеной теши калуги, 110 г курицы, 30 г зеленого горошка, 3 г свиного сала, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 5 г концентрата, 1 г квасцов, 5 г соевого соуса, 5 г кунжутного масла, 1 г соли.

Вареную курицу и тещу калуги нарезать ломтиками. Подготовленные продукты и зеленый горошек ошпарить, откинуть, залить готовым бульоном, довести до кипения, снять пену, добавить кунжутное масло.

Бульон с ласточкиным гнездом

Куриный бульон, 10 г сушеного ласточкиного гнезда, 5 г глютамата натрия, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 1 г соли, 1 г квасцов.

Подготовленное ласточкино гнездо ошпарить в кипятке с добавлением щелочи (гидроокиси бария), для того чтобы оно полностью разбухло. После этого его тщательно промыть в теплой воде для удаления щелочи. Куриный бульон, заправленный настоем имбиря, рисовой водкой и глютаматом натрия, налить в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку. Готовое ласточкино гнездо подать на маленькой тарелке отдельно.

Вес ласточкиного гнезда после ошпаривания увеличивается в 10 раз.

Кисло-сладкий суп

4 сутеныхзимнт гриба, 100 г сычуаньских консервированных овощей, 100 г китайских маринованных зеленых овощей, 3 ломтика свежего имбирного корня, 3,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки рисового вина или сухого шерри, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 куска мелко накрошенного тофу (соевого творога), 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка кунжутного масла.

Грибы вымочить в горячей воде в течение 25 минут. Консервированные и маринованные овощи тонко нарезать Кукурузную муку развести водой.

Подсушить грибы, расщепить ножки, выжать из них всю жидкость и мелко нарезать.

В кастрюле средних размеров смешать все ингредиенты, кроме кукурузной муки и кунжутного масла, довести до кипения и варить в течение 3 минут.

Добавить кукурузную муку и варить на медленном огне, помешивая, пока не загустеет, затем ввести кунжутное масло.

Овощной суп по-китайски

500 *мл куриного бульона, 100 г шампиньонов, 1 стебель лука-порея, 1 головка лука репчатого, 1 стручок сладкого красного перца, 5 ст. ложек растительного масла, соевый соус, имбирь, соль по вкусу.*

Сварить лапшу. Шампиньоны очистить, промыть и нарезать полосками. Перец, репчатый лук и лук-порей нарезать и поставить тушить вместе с грибами в растительном масле около 5 минут. Затем влить куриный бульон, добавить лапшу, соевый соус и имбирь. Суп готов.

Говяжий суп со спаржей

4 стакана китайского куриного бульона, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1,5 ч. ложки морской соли, 2 ст. ложки разведенной кукурузной муки (крахмала), 130 г очень тонко

нарезанного филейного стейка, молотый белый перец, 100 г крупно нарубленной консервированной спаржи (без жидкости), 2 слегка взбитых яичных белка.

Вскипятить куриный бульон, рисовое вино и соль в большой кастрюле. Уменьшить огонь до слабого кипения и влить помешивая, кукурузную муку. Снова довести до кипения, помешивая, и кипятить, пока не загустеет. Уменьшитьогонь до слабого кипения.

Посолить стейк, добавить рисовое вино и перец. Положить спаржу и стейк в бульон и готовить в течение 10 минут. Вновь довести до сильного кипения и влить тонкой струйкой два яичных белка.

Прозрачный грибной суп

30 г сушеных китайских грибов, 8 кочанов китайской капусты, 1,5 г глютамата натрия, 2 г соли, 5 г кунжутного масла, 1,5 мл поварского вина, 250 мл бульона, растительное масло.

Грибы замочить на 30 минут в теплой воде. Промыть капусту и грибы.

Налить в кастрюлю масло и поставить на огонь. Положить капусту и влить бульон. Добавить грибы, вино и соль. Довести до кипения, добавить глютамат натрия, кунжутное масло и подавать на стол.

Грибной суп

24 сушеных зимних гриба, 1 см очищенного и нарезанного на ломтики свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 6 стаканов куриного бульона, 2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса, 1,5 ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка коричневого сахара, петрушка.

Грибы вымачивать в горячей воде в течение 25 минут, затем подсушить.

Нарезать грибы и положить их в маленькую кастрюлю с половиной дозы имбиря и половиной зеленого лука. Добавить 0,5 ч. ложки соли и залить холодной водой. Довести до кипения и варить на медленном огне в течение 3 минут.

Слить воду. Влить бульон в кастрюлю средних размеров, добавить грибы и остальные ингредиенты. Медленно довести до кипения, накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 30–35 минут. Подавать суп горячим, посыпав петрушкой.

Китайский отвар из овощей

2 ст. ложки растительного масла, 1 ломтик свежего очищенного имбирного корня, 250 г бобовых ростков, 130 г нарезанной кружочками моркови, 15 г сушеных грибов «соломка», 60 г сушеных черных зимних грибов, 1 ч. ложка рисового вина или сухого хереса, 8 стаканов воды, 2 ч. ложки морской соли.

Грибы вымочить в горячей воде в течение 20 минут. Нагреть масло в большой кастрюле, положить имбирь и жарить в течение 2 минут. Добавить бобовые ростки и жарить, помешивая, еще 2 минуты.

Засыпать остальные ингредиенты, довести до кипения, убавить огонь, закрыть крышкой и оставшь на медленном огне на 45 минт.

Процедить через сито, проложенное марлей. Дождаться полного остывания, снять скопившееся сверху масло. Хранить отвар в холодильнике не более трех дней или заморозить удобными порциями.

Куриный суп со спаржей

2 стакана куриного бульона, 300 г тонко нарезанного отварного куриного белого мяса, 100 г подсушенной и нарезанной консервированной спаржи, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 100 г подсушенной консервированной кукурузы, 0,5 ст. ложки морской соли, 12 нарезанных шампиньонов, 1 ч. ложка кунжутного масла, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука.

Вскипятить куриный бульон, добавить в него грибы и варить на медленном огне в течение 3–3 минут, затем влить разведенную кукурузную муку и варить, помешивая, пока не загустеет. Убавить огонь, добавить куриное мясо, спаржу и кукурузу и хорошо прогреть на медленном огне. Посолить.

Подавать на стол, добавив кунжутного масла и посыпав зеленым луком.

Суп из баранины с огурцами

1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 250 г разрезанного на полоски бараньего филе, 6 стаканов куриного бульона, 0,5 ч. ложки морской соли, белый перец, 200 г нарезанных прозрачными кружками огурцов, 1 ст. ложка рисового уксуса.

Смешать соевый соус и кунжутное масло, добавить баранину, перемешать и оставить на 30 минут. Довести куриный бульон до кипения, посолить и поперчить. Уменьшить огонь.

Вынуть мясо из миски, добавить в бульон и варить в течение 2 минут. Достать мясо и прикрыть, чтобы оно оставалось теплым, положить огурцы в кастрюлю и вновь прокипятить Уменьшить огонь до слабого, добавить баранину и уксус и готовить в течение 4 минут.

Суп яичный

5 яиц, 100 г топленого свиного сала, по 5 г соли и нарезанного зеленого лука, 3 г вэйцзин, черный перец.

Взбить яйца. На сковороде разогреть масло и вылить их. Как

только они поднимутся куполом (не доводить до желтизны!), влить 1 л кипятка, добавил, соль, вэйцзин и черный перец. Кипятить до тех пор, пока всю кухню не заполнит замечательный аромат (минут 15–20). Затем вылил, в супницу, посыпать луком и подать на стол.

Прозрачный суп со свининой и огурцами

500 г свиной вырезки, 200 г огурцов, 50 г соевого соуса, соль, растительное масло, бульон, имбирь и лук-порей, завязи бобовых листьев (по вкусу).

Нарезать свинину тонкими ломтиками. Нарезать ломтиканя огурцы. Вымыть и нарезать завязи бобовых листьев.

Смешать в кастрюле соевый соус, масло и имбирь. Влить бульон и на сильном огне довести до кипения. Положить свинину и уменьшить огонь. Когда появится пена, откинуть мясо на друшлаг, затем снять пену, засыпать огурцы и завязи бобовых листьев. Добавить приправы по вкусу, положить в суп мясо и подаватьна стол.

При приготовлении этого блюда огурцы можно заменить капустой, шпинатом, тыквой, редисом, ростками бамбука или другими овощами.

Суп с яйцом и помидорами

250 *г помидоров, 1 яйцо, 15 мл водного раствора крахмала, 10 г арахисового масла, 30 г соевого соуса, лук-порей, имбирь.*

Ошпарить кипятком помидоры, снять с них кожицу и нарезать мякоть крупными ломтиками.

На сильном огне разогреть в кастрюле масло. Засыпать лук-порей и имбирь. Обжарить. Добавить соевый соус и влить воду. Положить помидоры и довести до кипения. Влить раствор крахмала, взбитые яйца и подавать на стол.

Суп из тыквы

250 г тыквы, 0,6 г лука-порея, 15 г сушеных креветок, 0,5 г глютомата натрия, 2,5 г соли, 250 мл бульона, 10 г свиного жира.

Почиститъ тыкву, вынуть семена и нарезать мякоть ломтиками толщиной 3–4 см. Замочить сушеные креветки в теплой воде.

Влить в кастрюлю бульон и довести до кипения. Положим тыкву, креветки и соль. Закрыть кастрюлю и варить суп в течение 20 минут. Добавить глютамат натрия, свиной жир, лук-порей и подавать на стол.

Суп из редиса

100 г редиса, 7 г сушеных креветок, 15 г свиного жира, ешь, лук-порей, поварское вино, глютамат натрия.

Нарезать редис тонкими полосками.

Положить в кастрюлю свиной жир, обжарить лук-порей и

добавить немного вина. Затем влить бульон и воду. Добавить редис и креветки. Довести суп до кипения, добавить глютамат натрия, соль и свиной жир. Подавать на стол.

Суп с цыпленком и ветчиной

25 г отварного цыпленка, 25 г ветчины, 50 г ростков бамбука или зеленого перца, 10 г глютамата натрия,5 мл поварского вина, 7,5 г соли, 750 мл куриного бульона, 0,5 г топленого куриного жира.

Нарезать цыпленка, ветчину и ростки бамбука ломтиками длиной 5 см.

Поставить кастрюлю на сильный огонь, влить бульон, засыпать соль и ростки бамбука. Довести бульон до кипения и снять пену. Добавить вино и продолжать варить. Положить цыпленка и ветчину. Влить топленый куриный жир и подавать на стол.

Бобовый суп

50 г жареных бобов, 50 г консервированной (квашеной) капусты, 2 г соли, 5 г глютамата натрия, 5 г свиного жира, 350 мл бульона.

Измельчить консервированную капусту.

Засыпать жареные бобы в кастрюлю с кипящей водой. Варить в течение 3 минут, вынуть и слить воду. Налить в кастрюлю бульон, засыпать бобы, капусту, соль, глютамат натрия и довести до кипения. Снять пену. Добавить свиной жир и подавать на стол.

Суп с рыбными шариками

125 г рыбного филе, 10 г ветчины, 25 г корейки, 25 г жирной свинины, 100 г шпината, 2 яичных белка, 25 мл поварского вина, 5 г лука-порея (мелко нарубленного), 10 г соли, 700 мл бульона, 15 г топленого куриного жира, 250 мл воды.

Измельчить рыбу и жирную свинину. Смешать их с яичным белком, солью и вином. Залить водой. Измельчить ветчину. Корейку нарезать мелкими кусочками, смешать с луком-пореем и слепить 12 шариков. Обвалять шарики в смеси из рыбы и жирной свинины.

Вскипятить воду в кастрюле. Положить мясные шарики, добавить вино, соль, топленый куриный жир и шпинат и варить до готовности.

Суп со свининой и соевым творогом

250 г соевого творога, 50 г свинины, 1 г глютамата натрия, 15 мл поварского вина, 25 г свиного жира, 5 г кунжутного масла, 500 мл бульона, 1 г соли, 0,5 г молотого перца.

Нарезатьсвинину соломкой. Соевый творог нарезать кубиками.

Поставить кастрюлю на сильный огонь, налить в нее бульон и

положить мясо. При непрерывном помешивании влить вино. Снять пену. Добавить соевый творог, свиной жир, соль и глютамат натрия.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Баранина в чесночном соусе

500 г очень тонко нарезанного седла барана, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 5 ст. ложек арахисового масла, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 0,5 ч. ложки морской соли, 2 толченых зубчика чеснока, 8 нарезанных перышек зеленого лука, 1 ст. ложка рисового уксуса, 0,5 ч. ложки молотого сычуаньского перца, 2 ст. ложки кунжутного масла.

Смешать 1 ст. ложку соевого соуса, 2 ст. ложки арахисового масла, рисовое вино, соль и сычуанскийперец. Залить этой смесью баранину и оставить на 30 минут.

Нагреть остальное масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить чеснок и баранину, жарить в течение 2 минут, пока баранина слегка не изменит цвет. Вынуть баранину и дать стечь маслу. Слить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку, положить туда зеленый лук и жарить 2 минуты. Затем налить оставшийся соевый соус и уксус. Продолжать жарить еще 1 минуту, затем добавитькусочки баранины и кунжутное масло. Прожарить все вместе в течение 1 минуты, убедившись, что баранина и соус хорошо перемешались.

Баранина с зеленым луком

1 яичный белок, 3 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка морской соли, 1ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 500 г нарезанного на полоски филе баранины, 1,3 стакана растительного масла, 10 нарезаных перышек зеленого лука, 1 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ч. ложки темного соевого соуса, 0,25 ч. ложки молотого белого перца, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Смешать яичный белок, кукурузную муку (крахмал), 0,5 ч. ложки морской соли и рисовое вино. Обмакнуть в эту смесь кусочки баранины.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, положитъ баранину маленькими порциями, отделяя полоски друг от друга, и жарить в течение 2 минут. Вынуть баранину, дать стечь маслу и положить в теплое место. Слить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку. Всыпать зеленый лук, чеснок, имбирь, соль, сахар, соевый соус и перец, добавить баранину и прогреть на медленном огне. Подавать, побрызгав кунжутным маслом.

Баранина, жаренная с перемешиванием

125 г филе баранины, 3 яйца, 2,5 г соли, 1,5 г глютамата

натрия, 1 г имбиря, 50 г топленого куриного жира, 5 мл поварского вина.

Нарезать баранину соломкой. Измельчить имбирь. Взбить яйца, добавить мясо, имбирь и тщательно перемешать.

Поставить сковороду на сильный огонь. Хорошо разогреть топленый куриный жир. Положить мясо и обжарить в течение нескольких секунд. Посолить, добавить глютамат натрия, вино и перемешать. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Бараньи отбивные по-монгольски

1 ст. ложка соуса «хойсин», 1 ст. ложка темного соевого соуса, 2 толченых зубчика чеснока, 1 ч. ложка морской соли, 0,25 ч. ложки молотого белого перца, 4 бараньи отбивные (по 250 г каждая), 2 луковицы, 3 ст. ложки овощного бульона.

Для соуса: 1 нарезанный свежий острый красный чили (без семян), 1 нарезанный свежий острый зеленый чили (без семян), 0,5 ч. ложки морской соли, 1 сп. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки арахисового масла.

Смешать соус «хойсин», соевый соус, чеснок, соль и перец. Залить этой смесью отбивные и оставить на 1 час.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, добавить лук и жарить 2 минуты, пока лук не станет прозрачным, убавить огонь, положить отбивные и жарить в течение 5 минут с каждой стороны. Добавить бульон, накрыть крышкой и тушить еще 5 минут. Смешать в маленькой кастрюльке все ингредиенты дла соуса и слегка нагреть. Положить отбивные на нагретое блюдо и полить соусом.

Жареная баранина по-хунанъски

1 слегка взбитый яичный белок, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), белый молотый перец по вкусу, 500 г тонко нарезанного филе баранины, 2,5 стакана растительного масла, 3 ломтика очищенного и мелко нарубленного свежего имбирного корня, 100 г подсушенных и нарубленных консервированных ростков бамбука, 1 нарезанный на полоски маленький красный сладкий перец (без семян), 3 мелко нашинкованных перышка зеленого лука, 60 г нарезанных на полоски огурцов, 2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса.

Смешать яичный белок, кукурузную муку (крахмал), соль и перец. Обмазать этой смесью полоски баранины и оставить на 30 минут.

Нагреть масло в сковороде «вок», аккуратно положить туда баранину, отделив кусочки друг от друга, и жарить при непрерывном помешивании в течение 2 минут.

Шумовкой вынуть баранину и дать стечь маслу. Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки, добавить имбирь, бамбуковые

ростки, сладкий перец, зеленый лук и огурцы и жарить 4 минуты. Затем положить обратно баранину и жарить на сильном огне в течение 1 минуты, время от времени встряхивая сковороду, влить рисовое вино или сухой херес.

Баранина, жаренная с луком

155 г баранины или 160 г говяжьей вырезки, 60 г репчатого лука, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 5 2 кунжутного масла, 5 г концентрата, 12 г зеленого лука, 20 г крахмала, 2 белка яиц.

Баранину нарезать тонкими ломтиками и смочить в смеси яиц и крахмала, разведенного водой (1:1), подготовленный лук нашинковать. Затем мясо вместе с луком жарить в слабо нагретом фритюре до готовности и откинуть. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, вновь положить лук и, встряхивая сковороду, обжарить, ввести концентрат, соевый соус, рисовую водку, концентрированный куриный бульон без специй, снова встряхнуть и влить кунжутное масло.

Поджаренный лук смешать с приготовленным мясом.

Китайский шашлык из баранины

2 маленьких взбитых яйца, 4 ст. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложкаморскойсоли, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, 1 ч. ложка молотого сычуанъского перца, 4 мелко нарезанных перышка зежноголука,2 мелко нарезанных помидора средних размеров, 500 г нарезанного кубиками филе баранины, 4 ч. ложки кунжутных зерен.

Смешать все ингредиенты, за исключением баранины и кунжутных зерен. Обмакнуть в этус месь кусочки мяса, накрыть крышкой и оставить в холодном месте на 4 часа.

Нагреть гриль или мангал. Высыпать кунжутные зерна на тарелку и обвалял, в них баранину. Надеть кусочки мяса на шампуры и посыпать оставшимися зернами кунжута. Жарить на гриле в течение 4–5 минут, часто переворачивая.

Баранина, варенная на пару

750 г баранины (филейная часть), 100 г сладкой мучной пасты, 15 г сахара, 100 г соевого соуса, 30 мл поварского вина, 15 г мелиссы, 1 г аниса, 50 г лука-порея, 10 г имбиря, 25 г кунжутного масла, 10 мл водного раствора крахмала (1:1).

Нарезать имбирь и чеснок ломтиками толщиной 1 мм. Лук-порей нарезать клиньями.

Бланшировать баранину и, когда она побелеет, вынуть и уложить ее вместе со сладкой мучной пастой в теплоустойчивую миску. В другой миске смешать соевый соус, вино, сахар, мелиссу и залить этой смесью мясо. Сверху посыпать луком-пореем, имбирем, чесноком и семенами аниса. Поставить в пароварку и

варить до готовности (около двух часов). Слить на сковороду жидкость, убрать лук-порей, имбирь, чеснок и семена аниса. Опрокинуть миску на тарелку.

В слитую на сковороду жидкость добавить раствор крахмала и кунжутное масло. Довести до кипения и вылить на мясо.

Тясими

200 г филе баранины, 40 г сахара, 10 г сладкой ферментированной мучной пасты, 30 г крахмала, 30 г соевого соуса, 10 мл поварского вина, 10 мл уксуса, 1 г имбиря, 15 г кунжутного масла, 300 г растительного масла (расходуется 50 г).

Нарезатьбаранину квадратиками со стороной 1 см. Почистить и измельчить имбирь. Смешать 10 г крахмала и 25 мл воды, добавить сладкую мучную пасту, ломтики мяса и тщательно перемешать.

В другой миске смешать соевый соус, уксус, мелиссу, сахар, вино, имбирь, оставшийся крахмал и 50 мл воды.

Поставить сковороду на сильный огонь. Разогреть масло. Положить мясо и жарить с перемешиванием в течение 15 секунд до появления серого цвета. Вынуть мясо и слить масло. Снова поставить сковороду на сильный огонь. Вылить смесь приправ, положить мясо и жарить с перемешиванием несколько секунд. Полить кунжутным маслом, выложить на блюдо и подавать на стол.

Говядина с капустой чой-сум

500 г нарезанного на тонкие полоски ромштекса, 0,5 стакана арахисового масла, 250 г капусты «чой-сум» или вымытого и подсушенного молодого шпината, морская соль, 1 ч. ложка натертого свежего имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока,4 крупно нарезанных перышка зеленого лука, 2 ч. ложки креветочной пасты, 1 ч. ложка рисового вина или сухого хереса, 0,5 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 3 ст. ложки куриного бульона, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для маринада: 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка эссенции из анчоусов, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка кукурузной муки, 1 ч. ложка воды.

Смешать ингредиенты для маринада. Залить им мясо и оставить на 1 час. Нагреть масло в сковороде «вок» и обжарить капусту (шпинат) в течение 2 минут, посыпать солью и переложить на подогретое блюдо.

Вновь нагреть сковороду и жарить мясо в течение 2 минут. Затем вынуть мясо, а на сковороду положить имбирь, чеснок и зеленый лук и жарить в течение 5 минут. Смешать креветочную пасту и рисовое вино, разведенную водой кукурузную муку и бульон. Вылить на сковороду и довести, помешивая, до кипения,

добавить мясо и прогреть. Выложить мясо и капусту на блюдо и полить кунжутным маслом.

Китайский ростбиф

1,5 кг говяжьей вырезки, 2 толченых зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки китайского порошка из пяти специй, морская соль, 0£5 ч. ложки молотого черного перца, 8 разрезанных на четвертинки картофелин, 12 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в воде в течение 25 минут и подсушенных.

Разогреть духовку до 200 ˚С. Острием ножа проткнуть мясо и нашпиговать его чесноком. Смешать порошок из специй, 1 ч. ложку соли и перца и натереть этой смесью мясо. Положить его на противень и запекать в духовке в течение 45 минут, время от времени переворачивая мясо и поливая его выделяющимся соком.

Сварить картофель в подсоленной воде. Слить воду, слегка охладить и нарезать Добавить вместе с грибами к свинине и запекать еще 15 минут.

Говядина отварная с бульоном

270 г говядины, 5 г соевого соуса, 10 г репчатого лука, 10 г зеленого лука, 10 мл рисовой водки, 10 г имбиря, 10 г петрушки, 10 г укропа, 5 г сахара, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль, куриный бульон.

Мякоть задней нога нарезать небольшими кубиками (2х2 см), положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до полуготовности. После этого отвар слить и залить незаправленным куриным бульоном так, чтобы он покрывал мясо. Добавить водку, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варить до готовности на слабом огне Подать мясо в глубокой тарелке вместе с бульоном, посыпав зеленым луком. Отдельно в пиале подать рис. Такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.

Вареная говядина

300 г говядины (огузок), 45 г кунжутного мост, 35 г сахара, 25 мл поварского вина, 25 г соевого соуса, 5 г корицы, 2,5 г лука-порея, 2,5 г имбиря.

Вырезал, сухожилия и опустив кусок мяса на несколько минут в кипяток. Затем тщательно вымыть в холодаой воде.

Уложть мясо в кастрюлю. Добавил, сахар, вино, соевый соус, корицу, лук-порей, имбирь и большую часть кунжутного масла. Залить водой так, чтобы она покрывала мясо. Поставить кастрюлю на слабый огонь и варить, пока мясо не станет достаточно мягким. Сбрызнуть блюдо оставшимся кунжутным маслом и подавать на стол.

Острая говядина, нарезанная соломкой

500 г постной говядины, 250 г сельдерея, 150 г арахисового

масла, 50 г острой соевой пасты, 10 г молотого перца, 1 г молотого сычуаньского перца, 15 г имбиря, 25 г соевого соуса, 25 мл поварского вина, 5 г глютамата натрия, 5 г сахара, уксус по вкусу.

Нарезать мясо соломкой. Уцалить из сельдерея волокна и нарезать стебли кусочками длиной 3 см. Нарезать имбирь тонкой соломкой.

Поставить сковороду на сильный огонь, влить масло, довести его до кипения и положить мясо. Жарить с перемешиванием почти до сухого состояния и темно-красного цвета. Затем добавить острую соевую пасту, перец и жарить с перемешиванием, пока не появится отчетливый аромат соевой пасты.

Добавить имбирь и поварское вино. Несколько раз перемешать и положить сельдерей. Тщательно перемешать, влить соевый соус, бросить щепотку сахара и глютамат натрия. Сбрызнуть уксусом, перемешать, выложить на блюдо, посыпать перцем и подавать на стол.

Вареная говядина «пяти вкусов»

500 г говядины, 1 л воды, 5 г порошка пяти специй, 5 г сычуанъского перца,5 г аниса, 10 г корицы, 150 г соевого соуса, 5 г лука- порея, 10 г имбиря, 50 г белого сахара.

Нарезать мясо кубиками по 3 см. Лук-порей нарезать кусочками по 3 см. Нарезать ломтиками имбирь Перец и семена аниса уложить в мешочек из марли и завязать.

Обжарить на сковороде мясо до коричневого цвета. Смешать в кастрюле воду, соевый соус, корицу, белый сахар, лук-порей, имбирь и положить мешочек с перцем. Довести смесь до кипения и положить мясо.

Тушить в течение 3 часов в открытой кастрюле на слабом огне, пока мясо не станет достаточно мягким и не выпарится вся жидкость.

Красная говядина

1 кг говядины (постной с сухожилиями или голени), 250 г картофеля (редиса или тыквы), лук-порей, имбирь, соль, мелисса, поварское вино, сычуаньский перец, глютамат натрия и арахисовое масло.

Нарезать говядину кубиками и замочить в воде на 30 минут. Затем слить воду. Нарезать лук-порей кусочками по 5 см. Растолочь плоской частью лезвия ножа имбирь. Нарезать картофель клиньями (см. главу «Резка») и обжарить до полуготовности.

Положить кубики говядины в кипящую воду. Довести до кипения, снять пену, добавить лук-порей, имбирь, сычуаньский

перец, поварское вино, соль и мелиссу. Сделать слабый огонь и тушить. Мясо должно хорошо пропитаться ароматом приправ. Когда оно будет почти готово, положить картофель и тушить до готовности. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Подлива обязательно должна быть густой.

Говядина, нарезанная соломкой, с луком

250 г постной говядины, 100 г репчатого лука, 50 г свиного жира, 1,5 г соли, 5 г соевого соуса, 0,5 г белого сахара, 2,5 г глютамата натрия, 2,5 мл поварского вина, 1 г кунжутного масла, 15 мл бульона, 12,5 г растворенного в воде крахмала, 1 яичный белок.

Нарезать лук и мясо соломкой в 7 см длиной.

Поставить сковороду на сильный огонь. Положить жир и, вращая сковороду, растопить. Когда жир хорошо разогреется, положить мясо, лук и быстро перемешать. Не прекращая помешивать, добавить вино, бульон, соль, сахар, крахмал, яичный белок, соевый соус и глютамат натрия. Довести до кипения и полить кунжутным маслом. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Говядина с луком, жаренная с перемешиванием

250 г постной говядины, 150 г лука-порея, 75 г соевого соуса, 40 г кунжутного масла, имбирь, вино.

Нарезать говядину тонкими ломтиками. Нарезать с перекатыванием лук-порей.

Поставить сковороду на сильный огонь и налить масла. Когда появится легкий дымок, положить мясо, лук-порей и жарить с перемешиванием. Добавить соевый соус, вино и жарить, непрерывно помешивая, до готовности. Затем добавить глютамат натрия и кунжутное масло, перемешать, выложить на блюдо и подавать на стол. Таким же способом можно приготовить и баранину.

Гренки с говядиной

200 г постной говядины, 1 ломтик хлеба,1 яйцо, 2 грецких ореха, 5 г соли, 3 горошины сычуанъского перца (молотые), 500 г растительного масла (расходуется около 75 г).

Нарезатьмясо ломтиками длиной 3 и толшиной 2 см. Положить в миску, посыпать солью и перцем и перемешать. Снять тонкую кожицу с грецких орехов и измельчить их. Нарезать хлеб такими же кусочками, как и мясо. Взбить яйца. Выложить кусочки мяса на ровную поверхность. Посыпать их орехами, залить яйцом, а сверху положить кусочки хлеба.

Поставить сковороду на огонь и хорошо разогреть масло. Положить кусочки мяса с хлебом и жарить в течение одной минуты. Откинуть на дуршлаг, дать гренкам остыть, а потом

снова положить на сковороду. Обжарить во фритюре до готовности, выложить на блюдо и подавать на стол.

Говядина в соусе карри

150 г постной говядины, 125 г соуса карри, 0,5 яйца, крахмал, бикарбонат соды, поварское вино, соевый соус, 250 г арахисового масла (расходуется окою 75 г).

Нарезать мясо ломтиками. Смешать в миске яйцо, крахмал, бикарбонат соды, поварское вино, соевый соус и воду. Добавить мясо и тщательно перемешать. Затем, помешивая, влить 10 мл масла.

Разогреть на сковороде масло, положить мясо и жарить с перемешиванием в течение одной минуты. Вынуть мясо и слить масло. Вылить на сковороду соус карри, довести до кипения и положить мясо. Перемешать, вьшожить на блюдо и подавать на стол.

Вареная свинина с чили

500 г жрезанного тонкими полосками ромштекса, 8 нарезанных ромбами листьев салата, 0,5 ч. ложки молотого сычуаньского перца, 1 толченый зубчик чеснока.

Для соуса: 2 ст. ложки арахисового масла, 4 размолотых сушеных красных чили, 1 ч. ложка молотого сычуаньского перца, 1 ст. ложка черных бобов, 4 перышка крупно нарезанного зеленого лука, 2 толченых зубчика чеснока, 1 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 ст. ложка острой бобовой пасты, 0,5 стакана воды.

Чтобы приготовшъ соус, нагреть масло в сковороде «вок», слегка поджарить чили и перец в течение 30 секунд, затем добавил, черные бобы и жарить еще 30 секунд. Добавить зеленый лук, чеснок, имбирь и бобовую пасту и продолжать жарить 5–6 минут. Налить воду, довести до кипения и снять с огня.

Вскипятить воду в большой кастрюле. Положить в нее мясо и прокипятить в течение 2 минут до изменения цвета. Вынуть мясо и дать стечь воде. Вновь нагреть соус в сковороде, положить туда мясо и жарить еще 3 минуты, затем добавить салат. Сразу же подавать к столу, посыпав сычуаньским перцем и чесноком.

Кисло-сладкая свинина

2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 большое взбитое лицо, 7 ст. ложек кукурузной муки (крахмала), 500 г нарезанной кубиками свинины, 2,5 стакана арахисового масла, 3 тонко нарезанных перышка зеленого лука, 100 г мелко нарезанных консервированных ростков бамбука, 1 мелко нарезанный зеленый сладкий перец (без семян), 0,5 ч. ложки морской соли, 2 толченых зубчика чеснока, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для соуса: 2 ст. ложки коричневого сахара, 1 ст. ложка

растительного масла, 3 ст. ложки солодового уксуса, 1 ч. ложка кукурузной муки, морская соль и белый перец.

Смешать соль, рисовое вино и яйцо. Обмакнуть в эту смесь кусочки мяса, а затем обвалять их в кукурузной муке. Нагреть в сковороде «вок» арахисовое масло до появления дымка и жарить свинину в течение 5 минут до хрустящей корочки. Шумовкой вынуть свинину и подсушить на бумаге. Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки. Положить овощи и чеснок и жарить 3 минуты. Затем добавить свинину и хорошо размешать.

Чтобы приготовить соус, смешать все ингредиенты, нагревать на умеренном огне 4 минуты, постоянно помешивая. Полить соусом свинину и подержать немного на огне. Перед подачей на стол сбрызнуть кунжутным маслом.

Запеченное мясо чай-суй

500 г свиного филе, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 3 ст. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки арахисового масла, 1 ст. ложка пасты из желтых бобов, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки красного тофу (соевого творога).

Смешал, все ингредиенты, кроме свинины, залить полученной смесью свинину и оставить на 1 час при комнатной температуре.

Разогреть духовку до 200 °С. Поставить на решетку над противнем и запекать в течение 15–20 минут, пока выделяющийся сок не станет светлым.

Свинина с орехами кешью

1 ч. ложка рисового вина или сухого хереса, 0,5 ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), 500 г нарезанной кубиками свиной вырезки, 2,5 стакана арахисового масла, 130 г орехов кешью, 3 толченых зубчика чеснока, 2 крупно нарезанных перышка зеленого лука, по половинке нарезанных квадратиками красного и зеленого сладкого перца (без семян), 4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 20 минут и обсушенных.

Дня соуса: 1 ч. ложка светлого соевого соуса, 0,5 ч. ложки морской соли, О,25 ч. ложки молотого белого перца, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 0,3 стакана китайского куриного бульона.

Смешать рисовое вино, соль, сахар и кукурузную муку. Залить этой смесью свинину и оставить на 30 минут. Сильно нагреть масло в сковороде «вок», положить свинину и жарить в течение 3–4 минут до полной готовности. Шумовкой вынуть мясо и дать стечь маслу.

Положить орехи в маленькую проволочную корзинку, окунуть в масло и жарить в течение нескольких секунд. Подсушить на

бумаге. Слить масло со сковороды, оставив 1 ст. ложку, добавить чеснок, а затем и овощи. Продолжать жарить еще 3–4 минуты. Смешать ингредиенты для соуса, вылить на сковороду и держать на медленном огне до загустения. Положить в соус свинину и прогреть на слабом огне.

Свинина по-сычуаньски

3 ст. ложки растительного масла, 200 г сычуаньской квашеной капусты, вымоченной в течение часа, подсушенной и нарезанной, 500 г очень мелко нарезанной свиной вырезки, 3 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 1 мелко нарезанный свежий красный острый чили (без семян), 3 очищенных и мелко нарезанных ломтика свежего имбирного корня, 1 нарезанный полосками красный сладкий перец (без семян), 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 0,5 ч. ложки коричневого сахара.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить капусту и мясо и жарить в течение 2 минут. Затем добавить зеленый лук, имбирь, чили и сладкий перец.

Смешать оставшиеся ингредиенты, вылить полученную смесь на сковороду и жарить еще 2 минуты.

Свинина с лапшой

250 г сухой лапши, 3 ст. ложки арахисового масла, 1 мелко нарезанная сладкая луковица средних размеров, 2 толченых зубчика чеснока, 2 очищенных и мелко нарезанных ломтика свежего имбирного корня, 2 ч. ложки пасты из желтых бобов, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 500 г фарша из свиной вырезки, 3 ст. ложки куриного бульона, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 200 г нарезанных толстыми палочками огурцов, мелко нарезанный зеленый лук.

Сварить лапшу так, чтобы она не разварилась. Воду слить. Нагреть масло в сковороде «вок», положить в нее сладкий лук, чеснок и имбирь и жарить в течение 2 минут. Добавить пасту и соевый соус и жарить еще 1 минуту. Положить в сковороду мясо и жарить на слабом огне в течение 10 минут до легкого подрумянивания. Влить бульон и подержать на медленном огне еще 5 минут, затем добавить разведенную кукурузную муку и, помешивая, держать на огне, пока не загустеет.

Перед подачей на стол выложить лапшу на подогретое блюдо, сверху положить мясо и украсить зеленым луком и огурцами.

Свинина жареная в томатном соусе

120 г свинины, 30 г свиного сала, 50 г томата-паапы, 30 г горшка зеленого, 20 г крахмала, 20 г бульона, 5 г соуса соевого, 10 мл рисовой водки, 1/4 белка яйца, 5 г сахара.

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезать

ломтиками, смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарить во фритюре до образования бледной корочки и откинуть. Одновременно на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира влить, непрерывно помешивая, заранее подготовленную смесь, состоящую из томата-пасты, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), жженого сахара, незаправленного куриного бульона, соевого соуса, водки, и проварить до загустения. Заложить зеленый горошек и жареную свинину, встряхивая, перемешать, а затем влить растопленное свиное сало.

Свинина с незрелыми стручками гороха

4 свиные отбивные без костей (по 250 г каждая), 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка пасты из желтых бобов, 2 ст. ложки розового вина или сладкого хереса, 2 ст. ложки арахисового масла, 2 нарезанные моркови, 250 г незрелого гороха, 2 толченых зубчика чеснока, 2,5 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня.

Смешать соевый соус, бобовую пасту, по 1 ст. ложке арахисового масла и вина, залить этой смесью мясо и оставить на 1 час. Вынуть мясо из маринада, обсушить, а маринад сохранить. Вскипятить воду в большой кастрюле, положить в нее морковь, стручки гороха и кипятить 1 минуту. Слить отвар и обдать овощи холодной водой.

Нагреть 1 ст. ложку арахисового масла в сковороде «вок», поджарить в течение 2–3 минут чеснок и имбирь до подрумянивания, затем вынуть их. Положить в сковороду мясо и жарить при помешивании 2–4 минуты до изменения цвета. Добавить морковь и горох и жарить еще 3 минуты, затем залить все оставленным маринадом и через 2 минуты снять с огня.

Свинина с зеленым перцем

4 ст. ложки арахисового масла, 1 см очищенного и нарезанного тонкими ломтиками свежего имбирного корня,500 г очень тонко нарезанного филейного стейка, 2 нарезанных квадратиками зеленых сладких перца (без семян).

Для соуса: 3 ст. ложки китайского отвара из овощей, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 мелко нарубленный острый красный чили, 2 ст. ложки китайского розового вина, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить в него имбирь и жарить в течение 1 минуты. Добавить мясо и готовить 2 минуты до изменения цвета. Всыпать перец и жарить еще 5 минут.

Смешать все ингредиенты для соуса. Влить подученную смесь в мясо и варить до загустения.

Китайский свиной шашлык

750 г нарезанного длинными ломтиками свиного филе, 130 г коричневого сахара, 3 ст. ложки кипящей воды, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка устричного соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 0,5 ч. ложки морской соли, 0,5 ч. ложки красного пищевого красителя (по желанию), китайский листовой салат.

Растворить сахар в горячей воде и добавить остальные ингредиенты. Слегка остудить подученную смесь и залить ею мясо. Оставить на 8 часов, периодически помешивая. Вынуть свинину, обсушить, а маринад сохранить.

Разогреть гриль или мангал.

Нанизать мясо на шампуры и запекать в течение 8 минут, поливая оставшимся маринадом.

Перед подачей на стол снять мясо с шампуров, нарезать на более мелкие кусочки и подавать на нарезанном китайском листовом салате.

Свиные ребрышки паровые с рисовой сечкой

500 г свиных ребрышек, 100 г рисовой сечки, 100 г соевой пасты, 15 г соевого соуса, 3 г соли, 15 мл вина (или коньяка). 10 г сахара, 15 г репчатого яука, 2 г имбиря, 15 г кунжутного масла, 0,5 г черного молотого перца, 1 г порошка пяти специй.

Ребрышки нарубить кусочками длиной 3 см, уложить в миску, добавить 50 мл воды, замариновать на 2 часа в смеси, состоящей из соевой пасты, соевого соуса, соли, вина, сахара, мелко нарубленного лука, имбиря, кунжутного масла, черного молотого перца.

Рисовую сечку замочить в теплой воде на 1 час, слить воду и раскатать скалкой. Высыпать на сковороду; добавить порошок пяти специй, прожарить до светло-коричневого цвета.

Рисовую сечку высыпать в посуду с ребрышками, хорошо перемешать и переложить в 2 пиалы или глубокие тарелки, поставить в пароварку. Варить на пару в течение 2 часов. Ребрышки можно заменить свиной грудинкой, то есть приготовить блюдо «Свиная грудинка паровая с рисовой сечкой»

Фрикадельки по-китайски

Для фарша: 500 г свиного фарша, 250 г креветок, 6 консервированных каштанов, 2 небольшие головки репчатого лука, 1 ч. ложка молотого корня имбиря (свежего), 1 ч. ложка кунжутного масла, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка рисовой водки (или сухого хереса), 1,5 ст. ложки крахмала, 5–6 ст. ложек растительного масла.

Для гарнира: 8 сушеных грибов, 1 маленький кочан белокочанной капусты.

Для соуса: 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 стакана бульона, 2 ст. ложки соевого соуса.

Фарш, мелкорубленые креветки, консервированные каштаны, нарезанный лук, измельченный имбирьи другие компоненты тщательно вымесить. Из полученного фарша слепить 6 фрикаделек. Грибы замочить в теплой воде, капусту нарезать полосками. Половину капусты уложить на дно кастрюли. Фрикадельки обвалять в крахмале, разведенном в воде или бульоне, и обжарить в масле до золотисто-коричневого цвета. Затем фрикадельки вместе с грибами положить в кастрюлю, сверху выложить оставшуюся капусту. Все полить соусом (приготовить заранее) и поставить на огонь. Довести до кипения и тушить на умеренном огне около 1 часа. Перед подачей на стол фрикадельки выложить на овощи.

Свинина жареная с перцем

150 г свинины, 10 г сушеного красного перца, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 20 г крахмала, 15 г репчатого лука, 1 яичный белок, 5 г концентрата.

Свинину нарезать кубиками и готовитьтак же, как и баранину жареную с луком.

Свинина в кисло-сладком соусе

500 г постной свинины, 250 г пикулей, 2 дольки чеснока, 2–3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2–3 ст. ложки суповой зелени, 1 ч. ложка маисового крахтала, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соли, 0,5 ч. ложки перца, 4 ст. ложки воды, растительное масло для жарения.

Мясо нарезать кусками. Из муки, воды, яиц, соли, перца замесить не слишком жидкое тесто. Куски мяса обмакивать в тесто и быстро зажаривать в кипящем масле. Во фритюр не следует одновременно закладывать большое количество кусков мяса. После жарения куски мяса выложить на сито и дать им обсохнуть.

Для приготовления соуса нужно взять 2 ст. ложки растительного масла, разогреть его в сковороде, добавить толченый чеснок, слегка обжарить и снять с огня. Затем добавить уксус, сахар, суповую зелень, разведенный крахмал, измельченные пикули, перец.

Вскипятить соус и полить им куски мяса. Подать свинину с рисом или макаронными изделиями.

Жареные вонтоны

200 г свиного фарша, 120 г мелко накрошенных консервированных очищенных водных орехов (чилим), 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), соль по вкусу, 2 ч. ложки китайского рисового вина или сухого хереса, немного

кунжутного масла, немного перца, 30 лепешек для вонтонов, растительное масло для жарения.

Смешать вместе все ингредиенты, кроме растительного масла, и вымешивать до тех пор, пока мясо и водные орехи не превратятся в однородную массу. Разделить на 30 частей. Положить порцию начинки на середину квадратика из теста. Завернуть треугольником по диагонали. Острые углы полученного треугольника захлестнуть один на другой и защепить.

Разогреть сковороду «вок», налить растительное масло. Жарить вонтоны на среднем огне до подрумянивания. Подсушить на бумажных полотенцах и подавать на стол.

Дим-сам из свинины

450 *г свиного фарша, 120 г сырых очищенных креветок, пропущенных через мясорубку, 1,5 ст. ложки соевого соуса, 0,5 ст. ложки китайского рисового вина или сухого хереса, 0,5 ст. ложки кунжутного масла, 0,5 ст. ложки сахара, немного перца, 1 яичный белок, 1,5 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), 30 лепешек для вонтонов, свежий или замороженный зеленый горошек или мелко нарубленные желтки сваренных вкрутую яиц (для украшения).*

Смешать свиной фарш, креветки, соевый соус, рисовое вино, кунжутное масло, сахар, перец и белок яйца до получения однородной массы. Помешивая, добавить кукурузную муку. Разделил, на 30 порций.

Придать лепешкам для вонтона форму кружков, в центр которых положить порцию начинки. Собрать края лепешки вокруг начинки, не закрывая верха. Чайной ложкой, смоченной в воде, разровнять поверхность фарша.

Сверху украсить горошком или рубленым желтком. Собрать края лепешки, как бы формируя «горлышко бутылки». Поместить лепешки с начинкой в пароварку и варить на сильном огне в течение 5 минут, снять и немедленно подавать на стол.

Ю сцу хао хинг хяо — зеленый стручковый перец со свининой

150 г постной свинины (филе), 1 ч. ложка зелени, 0,5 ч ложки маисового крахмала, 6 стручков сладкого перца, 3–4 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 1 ст. ложка зелени, 0,5 ст. ложки десертного вина, 1 ч. ложка соли, 1 ч. ложка сахара.

Мясо нарезать тонкими полосками, посыпать зеленью, смешать с разведенным в воде крахмалом и мариновать в течение 1 часа. Перец нарезать полосками шириной 4 см и удалить семена. Смешать предназначенные для соуса продукты. Масло сильно разогреть, положить мясо и обжарить очень быстро в

течение 30 секунд (как только оно изменит. цвет, снять с огня).

Оставшееся масло разогреть, добавить нарезанные стручки и жарить 30 секунд, постоянно помешивая. Добавить мясо, затем соус и жарить все вместе еще несколько минут. Мясо должно стать очень нежным, а перец остаться хрустящим. Вместо стручкового перца можно взять лук-порей или любые другие овощи.

Рассчитано на 2 порции.

Чоп сви—тушеное мясо

250 г свинины, говядины или куриного мяса, 1 головка китайской капусты, 3–4 стебелька зеленого лука, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки зелени для супа, 1 стакан стручков фасоли или свежих грибов, 0,5 стакана молодого зеленого горошка, 1 ст. ложка маисового крахмала, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана мясного бульона, соль.

Мясо нарезать очень тонкими и маленькими ломтиками или кубиками (куриное мясо предварительно отварить). Листья капусты нарезать поперек. Стручки фасоли вымыть. Лук и чеснок мелко порубить. Грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими полосками, зелень смешать с разведенным в воде крахмалом.

Растительное масло разогреть на большой сковороде, мясо зажарить и сдвинуть на край сковороды, постепенно, одно за другим, выложить на сковороду чеснок, грибы, горошек, капусту, зеленый лук и, помешивая, обжарить (продукты должны остаться довольно твердыми). Мясо смешать с овощами, добавить разведенный крахмал (можно добавить мясной бульон). Потушить 5-10 минут и подать с рассыпчатым рисом. Рассчитано на 3–4 порции.

Свинина «двух вкусов»

125 г свинины, 0,5 г соли, 10 г соевого соуса, 10 г сахара, 1,5 г глютамата натрия, 10 мл поварского вина, 30 г острой соевой пасты, кусочек размоченного в воде имбиря, 40 г растительного масла, 75 г белой части лука-порея.

Варить свинину в кипящей воде в течение 2–3 минут. Слить воду и нарезать мясо большими тонкими ломтиками. Нарезать лук-порей методом перекатывания.

Поставить сковороду на 30 секунд на сильный огонь. Влить масло и довести его до кипения. Положить мясо и жарить до появления светло-коричневого оттенка.

Вынуть мясо, а в оставшееся на сковороде масло положить острую соевую пасту. Слегка перемешать. Добавить соевый соус, вино, сахар, соль и имбирь. Положить в сковороду мясо и лук-порей и продолжать помешивать, пока не загустеет подлива. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Свинина «трех вкусов» (вареная, жареная и пареная)

250 г свинины со шкурой 0,5 г соли, 1 г глютамата натрия, 10 мл поварского вина, 2 стебля лука-порея (нарезанных по 5 см), 3 ломтика свежего имбиря, 25 г растительного масла, 10 г соевого соуса, 10 мл бульона.

Положить мясо в воду и варить до готовности. Вынуть мясо, а бульон сохранить до следующего раза. Поставить сковороду «вок» на 30 секунд на сильный огонь. Влить масло и разогревать его в течение 30 секунд. Положить мясо шкурой вниз и жарить докрасна. Затем вынуть и нарезать полосками толщиной 0,5 см. Аккуратно уложить в миску, шкурой вниз. Добавить лук-порей, имбирь, соевый соус, бульон и вино. Поместить в пароварку и варить на пару до готовности. Поставить миску на стол. Затем поставить тарелку и одним движением опрокинуть на нее миску. После того как миска будет убрана, ломтики свинины должны лежать шкурой вверх. Слить с тарелки подливу, довести ее до кипения, добавить глютамат натрия и вылить обратно на мясо.

Выбор соуса, который будет использоваться для приготовления, зависит от вашего вкуса. Напомним лишь, что соус *цзянсу* слаще, чем красный кантонский.

Свинина в рисовой муке, приготовленная под паром

500 г рульки (свиной лопатки), 150 г свежего гороха в стручках, 100 г рисовой туки, 0,5 г лука-порея, 0,5 г свежего имбирного корня, 25 г соевого соуса, 25 г ферментированного соевого соуса, 25 мл поварского вина, 8 г неочищенного сахара, 0,5 г соли.

Нарезать свинину ломтиками 10х2х0,3 см. Измельчить лук-порей и имбирь. Смешать в миске мясо, лук-порей, имбирь, неочищенный сахар, соус из ферментированного соевого творога, вино и соевый соус. Затем вынуть ломтики свинины и обвалять их в рисовой муке. Уложить ломтики в миску шкурой вниз. Смешать стручки гороха с получившимся соусом и вылить сюус в миску с мясом.

Варить на пару в течение 2 часов. Затем осторожно опрокинуть миску на тарелку. После того как миска будет убрана, ломтики свинины должны лежать шкурой вверх.

Свинина с рыбным ароматом

400 г свинины (250 г постной и 150 г жирной), 50 г сушеных, грибов «древесные уши», 100 г зелени, 15 г соли, 40 г соевого соуса, 15 мл уксуса, 25 г сахара, 5 г глютамата натрия, 25 мл поварского вина, 25 г лука-порея, 15 г свежего имбирного корня, 15 г чеснока, 25 г маринованного (соленого) острого перца (можно заменить острой соевой пастой), 150 г свиного жира, бульон, 50 мл водного раствора крахмала.

Нарезать свинину соломкой. Вымыть и нарезать соломкой зелень. Замочить в горячей воде на 15 минут сушеные грибы. Затем вымыть их и нарезать соломкой. Измельчить лук-порей, имбирь, чеснок и маринованный перец.

В одну миску положить мясо, соль, соевый соус, вино и половину раствора крахмала. Добавить немного свиного жира и тщательно перемешать. В другой миске смешать уксус, сахар, оставшийся раствор крахмала, лук-порей, имбирь, чеснок, маринованный перец, глютамат натрия и бульон.

Поставить сковороду на 30 секунд на сильный огонь. Разогреть жир до появления легкого дымка, выложить свинину на сковороду и жарить с перемешиванием до готовности. Слегка обжарить зелень, влить смесь приправ, довести до кипения и слегка перемешать. Выложить на блюдо и подавать на стол.

Свинина, тушенная в соусе

600 г свинины с ребер (со шкурой), 35 г соли, 75 г кускового сахара, 25 мл поварского вина, 125 г белого сахара, 20 г лука-порея (нарезанного кусочками), 10 г имбиря (нарезанного кусочками), 5 г аниса, 7,5 г перетертого красного риса.

Нарезатьмясо кубиками весом по 100 г, положить мясо в кипящую воду и поварить несколько минут. Снять пену, вынуть мясо и прополоскать в воде. Получившийся бульон посолить и довести до кипения. На дно сковороды положить бамбуковую решетку, а на нее мясные кубики (шкурой вверх).

Добавить вино, лук-порей, имбирь, семена аниса и бульон. Закрыть и тушить в течение часа. Затем добавить красный рис и тушить на слабом огне еще 2 часа Добавить кусковой и белый сахар. Когда подлива загустеет, блюдо готово. Выложить мясо на блюдо шкурой вверх, полить соусом и подавать на стол.

Скользкие свиные ломтики

125 г свинины, 10 г соевого соуса, 0,5 мяуксуса, 10 мл поварского вина, 1,5 г глютамата натрия, 10 г лука-порея (нарезанного соломкой), 10 г чеснока (ломтиками), 40 г растительного масла, соль по вкусу, 50 мл бульона, 100 г смеси крахмала с яичным белком.

Нарезать ломтиками свинину. В одну миску положить мясо, немного соевого соуса, поварское вино и щепотку соли. Добавить крахмал, яичный белок и тщательно перемешать. В другой миске смешать соевый соус, вино, глютамат натрия, соль по вкусу, уксус, бульон, лук-порей, чеснок и щепотку крахмала.

Поставить сковороду на 30 секунд на сильный огонь. Разогреть масло до кипения, положить мясо на сковороду и жарить до готовности (до золотисто-желтого цвета). Затем вынуть свинину и слить масло.

Поставить сковороду на сильный огонь. Налить столько масла, чтобы оно закрыло дно сковороды, и довести до кипения. Влить смесь приправ, вновь довести до кипения, положить на сковороду жареное мясо и слегка перемешать. Когда мясо полностью покроется подливой, блюдо можно подавать на стол.

Свиное филе, жаренное с перемешиванием

125 *г свинины (филейной части), 50 г кориандра, 15 г соленых огурцов, 40 г растительного масла, 1 яичный белок, 25 г крахмала, 10 мл поварского вина, 1,5 г глютамата натрия, 1 г соли, 10 г лука-порея (нарезанного полосками), 5 г чеснока (нарезанного ломтиками), 1,5 г имбиря (измельченного), 5 г сахара, немного уксуса, 10 г кунжутного масла, бульон.*

Нарезать свинину ломтиками, кориандр — соломкой, огурцы — полосками. В одну миску положить мясо, имбирь, яичный белок и крахмал и влить половину указанного в рецепте количества вина. Тщательно перемешать, чтобы мясо покрылось тонким слоем соуса. В другой миске смешать лук-порей, чеснок, кориандр, огурцы, оставшееся вино, глютамат натрия, сахар, соль и бульон.

Разогреть на сильном огне масло. Когда появится легкий дымок, положить на сковороду мясо и жарить с перемешиванием до готовности. Затем слить масло, поставить сковороду с мясом на огонь и влить смесь приправ. Несколько раз хорошо перемешать, сбрызнуть кунжутным маслом, выложить на блюдо и подавать на стол.

Свиное филе, жаренное с перемешиванием, в соевом соусе

250 г свинины (филейной части), 75 г свиного жира, 15 г сахара, 30 мл коричневого сладкого соуса, 15 г соевого соуса, 1 яичный белок, 25 г крахмала, 5 г глютамата натрия, 25 г кунжутного масла, 2,5 г имбиря (измельченного), вода, 100 г растительного масла.

Нарезать свинину кубиками по 1 см. Смешать мясо с яичным белком и крахмалом.

Поставшъ сковороду на сильный огонь и влить растительное масло. Когда масло хорошо разогреется, положить на сковороду мясо и жарить с перемешиванием до готовности. Вынуть мясо и сяшьснего масло. Поставить сковороду на огонь. Влить кунжутное масло, коричневый соевый соус и добавить сахар. Хорошо перемешать и быстро влить поварское вино и соевый соус, положить глютамат натрия и имбирь и добавить немного воды. Непрерывно помешивая, готовить до золотисто-коричневого цвета. Затем положить в получившийся соус мясо и тщательно перемешать. Когда мясо полностью покроется подливой, блюдо

можно подавать на стол.

Тыква с начинкой из свинины

500 г тыквы, 200 г свинины, 50 г соевого соуса, 10 мл поварского вина, 10 г кунжутного масла, лук-порей (рубленый), имбирь (рубленый), глютамат натрия по вкусу.

Выбрать две небольшие тыквы. Очистить кожуру, срезать верхушки (плодоножки) и вынуть семена. Вымыть в проточной воде.

Приготовить начинку, измельчив мясо и смешав его с приправами, наполнить тыквы начинкой, положить в миску и залить бульоном.

Поставить миски в пароварку и варить до готовности. (Начинку можно приготовить из свинины, баранины, мяса креветок и проч.).

«Драгоценная» свинина

250 *г свинины, 5 яиц, 50 г сушеных китайских грибов, 125 г соевого соуса, 10 мл поварского вина, 10 г арахисового масла, лук-порей (мелко нарубленный), имбирь (мелко нарубленный).*

Замочить на 30 минут грибы в теплой воде. Вымыть мясо и нарезать ломтиками толщиной 0,5 см. Сварить яйца вкрутую, почистить и замочить на несколько минут в соевом соусе.

Поставить сковороду на сильный огонь. Налитьнемного масла так, чтобы оно покрыло дно сковороды. Обжарить мясо до готовности. Вымыть сковороду и поставить на сильный огонь. Влить масло и обжарить во фритюре яйца. Довести масло почти до кипения и жарить яйца до темно-красного цвета.

Нарезать яйца колечками и плотно уложить в миску поверх мяса. Поставить миску в пароварку, добавить вино, лук-порей и имбирь и варить до готовности. Обжарить грибы в сковороде с небольшим количеством масла. Выложить грибы на тарелку.

Опрокинуть миску с мясом и яйцами на тарелку с грибами и подавать на стол.

Свинина «Дунпо»

2,5 кг свинины, (филейной части), 500 г соевого соуса, 200 г сахара (или кускового сахара), 100 мл поварского вина, 100 г имбиря и лука-порея.

Нарезать мясо крупными кубиками, проварить в кипятке и ополоснуть холодной водой.

Положить мясо на сковороду, добавить соевый соус, лук-порей, вино и тушить на среднем огне до коричневого цвета. Добавить белый сахар и залить кипятком так, чтобы он покрывал мясо. Готовить на сильном огне в течение 30 минут. Затем сделать средний огонь и тушить 1 час 30 минут, пока мясо не станет достаточно мягким, а подлива густой. Разложить мясо по

фарфоровым пиалам.

Закрыть пиалы, поставить на10 минут в пароварку и подать на стол.

Тушеные свиные шарики

150 г измельченной постной свинины, овощи (свежие огурцы или шпинат), нарезанные кусочками, 25 г яичного белка, 10 г лука-порея (мелко нарубленного), 10 г имбиря (мелко нарубленного), 1,5 г глютамата натрия, 10 мл поварского вина, 15 г соли, 500 мл бульона, 10 г замоченных в теплой воде сушеных креветок, кунжутное масло.

Положить в миску мясо, добавить немного бульона и перемешивать до загустения. Добавить яичный белок, соль, глютамат натрия, поварское вино, кунжутное масло, лук-порей и имбирь. Перемешивать до тех пор, пока смесь не станет белой и мягкой.

Довести до кипения воду и засыпать в нее обваленные в приготовленной смеси мясные шарики. Затем сделать слабый огонь и тушить. Положить креветки и свежие овощи, разлить блюдо по тарелкам и подать на стол.

Чесночная вареная свинина

750 г свинины (окорок), 50 г соевого соуса, 25 г чеснока, 15 г сахара, 25 г острого соуса, 2,5 г глютамата натрия, 25 г кунжутного масла, 1,5 г соли.

Положить свинину в емкость с кипящей водой и варить до готовности. Вынуть и охладить. Нарезать мясо крупными кусками. Измельчить чеснок и смешать с соевым соусом, сахаром, острым соусом, глютаматом натрия, кунжутным маслом и солью.

Снова положить мясо в емкость с кипящей водой и, когда оно прогреется, выложить на тарелку. Полить смесью приправ и подавать на стол.

Свинина тушеная с яйцами

250 г постной свинины, 5 яиц, 100 г соевого соуса, 10 мл поварского вина, 5 г лука-порея, 2,5 г имбиря, 2,5 г чеснока, 2,5 г порошка пяти специй, 250 г арахисового масла, 15 г сахара,150 мл булъона.

Нарезать мясо кубиками. Сварить вкрутую яйла, очистить от скорлупы и обжарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета.

Поставить сковороду на сильный огонь. Влить 35 г масла и разогреть. Добавить сахар и жарить до золотисто-желтого цвета. Положить мясо и жарить с перемешиванием в течение нескольких секунд. Добавить соевый соус, вино, лук-порей, имбирь, чеснок, порошок пяти специй и бульон. Слегка перемешать, уменьшить огонь и тушить до готовности. Затем положить обжаренные во

фритюре яйца, слегка потушить, выложить на блюдо и подавать на стол.

Тушеные свиные сухожилия

500 г свежих свиных сухожилий (из ножек), 10 г грибов, 100 г верхушек ростков бамбука или зеленого перца, 100 г ветчины, 100 г свиного жира, 25 г лука-порея, 15 г имбиря, 5 г соли, 25 г соевого соуса, 25 мл поварского вина, 5 г глютамата натрия, 25 мл водного раствора крахмала, 15 г кунжутного масла, 500 мл бульона.

Вымыть сухожилия и варить в воде до размягчения. Промыть а нарезать кусочками. Замочить на 10 минут грибы в теплой воде и нарезать полосками. Нарезать полосками ростки бамбука и замочить на несколько минут. Слить воду. Ветчину нарезать ломтиками, лук-порей и имбирь — кусочками.

Поставить сковороду на сильный огонь и налить масло. Когда появится легкий дымок, засыпать лук-порей и имбирь. Жарить с перемешиванием в течение нескольких минут. Добавить грибы и ростки бамбука Несколько раз перемешать и добавить соевый соус, вино, бульон, свиные сухожилия, ветчину и соль. Довести до кипения, сделать средний огонь и тушить в течение 15 минут. Добавить глютамат натрия и крахмал. Сбрызнуть кунжутным маслом, выложить на блюдо и подавать на стол.

Шкварки из свиного желудка

250 г свиного желудка, 15 г солиц,40 г свиного жира, 5 г крахмала, растительное масло, поварское вино по вкусу, лук-порей (мелко нарубленный), имбирь (мелко нарубленный).

Тщательно вымыть свиной желудок, снять с обеих сторон верхний слой и нарезать кубиками, а затем смешать в одной миске с небольшим количеством поварского вина, солью и крахмалом.

В другой миске смешать лук-порей, имбирь, поварское вино, крахмал, соль и воду.

Поставить сковороду на очень сильный огонь, налить много масла и довести до кипения. Обжарить свиной желудок во фритюре. Когда он станет мягким, вынуть и слить с него масло. Оставть на сковороде масла ровно столько, чтобы оно покрывало дно, влить смесь приправ, добавить желудок и перемешать.

Слегка обжарить, выложить на блюдо и подавать на стол.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Сычуаньская хрустящая утка

Утка (весом 1,5 кг), 5 стаканов китайского куриного бульона, 1 см очищенного и нарезанного свежего имбирного корня, 3 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ст. ложка сычуаньского крупно помолотого перца, 2 ч. ложки морской соли, 8 ст. ложек темного соевого соуса, 4 звездочки аниса, 3,75 стакана арахисового масла.

В большой кастрюле смешать все ингредиенты, за исключением утки и арахисового масла, и довести до кипения.

Затем положить утку и вновь довести до кипения, варить утку 2–2,5 часа при слабом кипении. Вынуть, дать стечь жидкости, охладить и разрезать пополам. Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить половинки утки и жарить в течение 5 минут до желто-коричневого цвета. Обсушить на бумаге и подавать к столу так же, как утку по-пекински.

Утка по-пекински

320 г утки, 25 г зеленого лука, 100 г ячменной патоки, соевый соус, 2 блинчика.

Подготовленную утку подвесить за горловину (на расстоянии 5 см от грудки) на специальный крючок, облить сначала крутым кипятком, а затем ячменной патокой и оставить на 10–12 часов в помещении с притоком свежего воздуха.

На следующий день утку еще раз облить ячменной патокой и коптить в специальной печи, причем подвешивать утку для копчения надо так, чтобы филейная часть была обращена к задней стенке печи и тушки не соприкасались друг с другом.

По мере того, как утки в процессе копчения станут приобретать коричневый цвет, их надо поворачивать. Кроме того, дважды за время копчения уток надо вынимать из печи и держать над огнем не более минуты (чтобы нижняя часть уток подрумянилась), но не просто держать над огнем, а поворачивать из стороны в сторону. Копчение уток продолжается 30–45 минут.

После копчения утку снять с крючка и слить через боковое отверстие жидкость, образовавшуюся в процессе копчения. Затем нарезать на небольшие куски.

К утке подать соевый соус, тонко испеченные блинчики и зеленый лук, нарезанный кусочками по 2–3 см.

Блинчики к утке по-пекински

40 г пшеничной муки, 15 мл воды, 10 г масла кунжутного.

Муку просеять, заварить кипятком и замесить не очень крутое тесто. Тесто скатать в ровный по толщине жгут диаметром 5–6 см,

посыпать мукой и разрезать на небольшие кусочки. Кусочки теста примять ладонью к столу, а затем смазать каждый кусочек кунжутным маслом и слепить попарно смазанной стороной внутрь. После этого двойные лепешки раскатать в виде круглых блинов, положил, на сухую сковороду и выпекать блинчики с обеих сторон.

Курица в коричневом соусе

255 г курицы, 30 г соевого соуса, 5 г кунжутного мост, 5 г глютамата натрия.

Вареную курицу подготовить и положить на тарелку, как описано в предыдущей рецептуре, после чего полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и глютаматом натрия.

Утка в лимонном соке

500 г нарезанной на кусочки толщиной в палец утиной грудки без костей, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка рисового вина им сухого хереса, 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 1 перышко мелко нарезанного зеленого лука, 1 ч. ложка морской соли, 2 взбитых яйца, 0,75 стакана кукурузной муки (крахмала), 3 стакана арахисового масла, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для соуса: 1,5 стакана китайского куриного бульона, 3 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка коричневого сахара.

Смешать воду, рисовое вино, имбирь, зеленый лук и соль. Залить этой смесью кусочки утки и оставить на 2 часа. Затем обмакнуть каждый кусочек во взбитое яйцо, дать излишкам стечь и обвалять в кукурузной муке.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить утку и жарить в течение 3 минут до золотистого цвета. Шумовкой вынуть утку и дать стечь маслу. Положить утку в огнеупорную керамическую посуду. Смешать ингредиенты для соуса и вылить его в кастрюлю. Довести до кипения, постоянно помешивая, затем подержать на слабом огне 10–15 минут до тех пор, пока утка не станет мягкой, а соус очень густым.

Подавать на стол, побрызгав кунжутным маслом.

Утка с зеленым перцем

500 г нарезанной на кубики утиной грудки, 1 яичный желток, 3 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), морская соль, 2,5 стакана арахисового масла, 2 нарезанных ромбиками зеленых перца (без семян), 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 3 ч. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 0,5 стакана китайского куриного бульона, 1 ч. ложка кунжутного масла, белый перец.

Смешать яичный белок, кукурузную муку и 1 ч. ложку соли. Залить этой смесью кусочки утки и оставить на 20 минут.

Сильно нагреть арахисовое масло в сковороде «вок», положить утку и жарить в течение 4 минут до хрустящего состояния. Затем добавить перец и жарить еще 2 минуты. Вынуть утку и дать маслу стечь. Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки, добавить соевый соус, рисовое вино, сахар, бульон, кунжутное масло, соль и перец по вкусу и довести до кипения, затем положить кусочки утки, перец и слегка прогреть.

Жареная утка с луком-пореем

500 г готового к употреблению утиного мяса, нарезанного на полоски, 4 ст. ложки растительного масла, 2 тонко нашинкованных стебля лука-порея, 1 нарезанный красный сладкий перец (без семян), 1 см очищенного и тонко нарезанного свежего имбирного корня, 3 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки пасты из черных бобов, 3 ст. ложки китайского куриного бульона, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 2 ст. ложки рисового уксуса, 2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ч. ложки соуса чили.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить лук-порей, перец, имбирь и чеснок. Быстро размешать и добавить бобовую пасту. Жарить в течение 5 минут, пока овощи не станут мягкими.

Добавить утку и остальные ингредиенты и жарить 2–3 минуты, пока утка не прогреется.

Куриные крылышки по-пекински

12 куриных крылышек, 2 стакана арахисового масла, 0,5 стакана китайского куриного бульона, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 1 ст. ложка устричного соуса, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной водой.

Для маринада: 1 ст. ложкатемного соевого соуса, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ст. ложка китайского розового вина или сладкого хереса, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока.

Положить крылышки в кастрюлю, Залить водой, довести до медленного кипения и варить в течение 20 минут. Слить воду и положить крылышки на блюдо. В маленькой миске смешать ингредиенты для маринада и залить им крылышки, оставить на 1 час, затем тщательно слить маринад и оставить его для дальнейшего использования.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить крылышки и жарить во фритюре в течение 10 минут до подрумянивания. Шумовкой вынуть крылышки и дать стечь маслу. Вылить масло из сковороды, положить в нее крылышки, зеленый лук, залить бульоном, оставшимся маринадом и устричным соусом. Варить на медленном огне в течение 5 минут, влить разведенную кукурузную муку (крахмал), довести до кипения и варить на

медленном огне, пока не загустеет.

Курица по-сычуаньски

255 г курицы.

Для соуса: 13 г зеленого лука, 5 г душистого перца, 30 г соевого соуса, 5 г кунжутного масла, 10 мл рисовой водки, 5 г глютамата натрия, 5 г сахара.

Вареную курицу разрезать на 4 часта (два филе и две ножки), отделить мякоть от костей и нарезать в виде брусочков. Спинку, а также тазовую часть курицы нарубить на небольшие кусочки. Дня приготовления соуса зеленый лук нашинковать, после чего вместе с душистым перцем отбить рукояткой ножа. Подготовленный лук положить в кастрюлю, влить соевый соус, кунжутное масло, добавить глютамат натрия, рисовую водку и хорошо размешать.

В центр тарелки положить нарубленные кусочки спинки курицы и тазовой части, а сверху выложить нарезанную мякоть курицы в виде брусочков и полить соусом.

Куриная печень с креветочным соусом

250 г куриной печени, 250 г сырых креветок с панцирями, 3 ст. ложки китайского розового вина или сухого хереса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 жгучий мелко нарубленный зеленый перец чили (можно без семян), 2,5 см очищенного и протертого свежего имбирного корня, 1 ч. ложка желтой бобовой пасты, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной в воде.

Вскипятить воду в маленькой кастрюле, добавить промытую печень и варить 2 минуты. Слить воду, охладить печень и нарезать пластинками. Очистить креветки и удалить хвостовую жилку. Залить панцири и головы 1 стаканом воды и кипятить на медленном огне 30 минут, добавить розовое вино, процедить и оставить для дальнейшего употребления.

Разогреть масло в сковороде «вок», добавить чили, имбирь и жарить, помешивая, в течение 3-4 минут, затем вынуть шумовкой и дать стечь маслу. На эту же сковороду положить креветки и жарить при помешивании 2 минуты, затем положить обратно печень, чили, имбирь и продолжать жарить на медленном огне еще 2 минуты. Влить жидкость, образовавшуюся при варке креветок, положить бобовую пасту и тушить на медленном огне 5 минут, добавить разведенную кукурузную муку (крахмал) и дать закипеть при непрерывном помешивании.

Курица в соусе из черных бобов

500 г нарезанного кубиками белого куриного мяса без костей, I стакан арахисового масла, 10 разрезанных пополам шампиньонов, по 0,5 нарезанного красного и зеленого сладкого перца (без семян), 4 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 2 тонко нарезанные моркови, 2 ст. ложки промытых сушеных черных бобов, 1 см

свежего очищенного и натертого имбирного корня, 1 толченый зубчик чеснока, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 250 г китайского отвара из овощей, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой.

Нагреть масло в сковороде «вок», добавить кубики куриного мяса и жарить во фритюре 2 минуты. Шумовкой вынуть кубики мяса и дать маслу стечь. Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки, добавить грибы и жарить 1 минуту, добавить красный, зеленый перец, зеленый лук, морковь и жарить при помешивании в течение 3 минут.

Потолочь черные бобы с имбирем, чесноком и рисовым вином, положить на сковороду, затем влить овощной отвар и соевый соус. Тушить в течение 2 минут, влить разведенную водой кукурузную муку и довести до кипения, непрерывно помешивая. Добавить куриное мясо и прогреть на слабом огне.

Курица гуайвей цзи

1 курица средней упитанности, 30 г соевого соуса, 10 г сахара, 5 мл уксуса, по 5 г мелко нарезанного лука, шинкованного имбиря, перечного и кунжутного масла, немного молотого черного перца, по 2 г молотого душистого перца и глютамат натрия.

Курицу выпотрошить, хорошенько вымыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить на сильном огне 30 минут. Затем достать тушку из кастрюли, остудить ее, нарезать на куски и выложить на блюдо.

Смешать все перечисленные специи и обдать курицу. Блюдо готово.

Курицу подать на блюде целиком, обложенную острыми закусками.

Курица под паром с грибами

500 г нарезанного кубиками белого куриного мяса без костей, 2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 0,5 ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки китайского куриного бульона, 450 г консервированных грибов «соломка» (жидкость слить и сохранить), 2 ломтика очищенного и нарезанного свежего имбирного корня, 3 крупно нарезанных перышка зеленого лука.

Смешать рисовое вино, соевый соус, соль, сахар, бульон и жидкость из-под грибов.

Поместить курицу в жаростойкую кастрюлю, сверху полить соусом, посыпать имбирем и зеленым луком, накрыть крышкой. Поставить кастрюлю в пароварку, закрыть ее и варить в течение 10 минут, пока курица не станет мягкой. Вынуть курицу из кастрюльки, слить образовавшуюся жидкость в сковороду «вок» и варить на слабом огне 2–3 минуты. Полить полученным отваром

курицу.

Курица с пятью специями

500 г нарезанного кубиками белого куриного мяса, 2 стакана арахисового масла, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка бренди, 0,5 ч. ложки китайского порошка из пяти специй, 0,5 ч. ложки коричневого сахара, 1 см очищенного и измельченного свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 2 толченых зубчика чеснока, 1 большое взбитое яйцо, 60 г кукурузной муки.

Смешать 2 ст. ложки арахисового масла, соевый соус, бренди, порошок из специй, сахар, имбирь, зеленый лук и чеснок и обвалять в этой смеси кубики мяса.

Разогреть оставшееся масло в сковороде «вок» на умеренном огне, добавить куриное мясо и обжарить во фритюре в течение 4 минут. Увеличить огонь и жарить еще 2 минуты, пока не образуется румяная корочка. Достать мясо шумовкой, подсушить на бумаге.

Курица с хрустящей корочкой

1,5 кг курицы, соль, 1 ст. ложка золотистого сиропа, 4 ст. ложки морской соли, 3,5 ч. ложки китайского порошка из пяти специй, 2 ст. ложки рисового уксуса, 3,75 стакана растительного масла.

Вскипятить воду в большой кастрюле, положить в нее курицу и вновь довести до кипения. Затем снять кастрюлю с огня, плотно закрыть ее крышкой и оставить курицу в воде на 30 минут.

Вынуть курицу и обсушить чистым полотенцем. Поставить в холодное сухое место на 12 часов. В маленькой миске смешать золотистый сироп, 1 ч. ложку соли, 0,5 ч. ложки порошка из пяти специй и рисовый уксус. Обмазать курицу этой смесью и поставить в холодильник на 20 минут. Затем вновь обмазать ее смесью и делать так до тех пор, пока не израсходуется вся смесь. Держать курицу в холодильнике не менее 4 часов, чтобы смесь могла высохнуть.

Разрезать курицу напополам. Нагреть масло в сковороде «вок», положить половинки курицы жарить во фритюре в течение 5 минут до подрумянивания. Вынуть курицу и дать маслу стечь. Разрезать на небольшие кусочки. В маленькой кастрюле смешать оставшуюся морскую соль и порошок из специй и подержать на слабом огне в течение 2 минут. Посыпать курицу этой смесью.

Сановный цыпленок

500 г нарезанного кубиками белого куриного мяса без костей, 2 стакан аарахисового масла, 2 нарезанны хстручк асушены красных чили, 1 ч. ложка сычуаньского перца, 100 г очищенного несоленого арахиса, 4 ломтика очищенного и мелко нарезанного свежего

имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока, 3 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 0,5 стакана китайского куриного бульона, 1 ст. ложка легкого соевого соуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка рисового уксуса, 1,5 ч. ложки кукурузной муки (крахмала).

Для маринада: 0,5 ч. ложки морской соли, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 1,5 ложки кукурузной муки (крахмала).

В миске смешать все ингредиенты для маринада и выдержать в нем мясо цыпленка в течение 1 часа. Положить чили и сладкий перец в сито. Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, опустить в него сито с перцем и жарить в течение 1 минуты. Вынуть овощи и подсушить их на абсорбирующей бумаге. Вновь нагреть масло и обжарить цыпленка во фритюре в течение 5 минут пока он не станет твердым, белым и прожаренным. В последний момент добавить арахис, помещенный в маленькую металлическую корзиночку, и жарить несколько секунд до изменения цвета. Подсушить на абсорбирующей бумаге.

Шумовкой вынуть куриное мясо из масла и подсушить. Слить масло из сковороды, оставив 3 ст. ложки.

Положить имбирь, чеснок и зеленый лук в сковороду и жарить в течение 30 секунд, добавить куриное мясо, чили, перец в жарить во фритюре в течение 3 минут.

В миске смешать бульон, соевый соус, сахар, рисовый уксус и кукурузную муку.

Полученную смесь вылить на сковороду и перемешать с арахисом, довести до кипения при помешивании, затем уменьшить огонь и готовить еще 1–2 минуты.

Курица соломкой под горчичным соусом

250 *г куриного филе, 2 белка, 1,5 г горчицы, соль, соевый соус, глютамат натрия, уксус по вкусу, 1,5 г крахмала, 5 г кунжутного масла, 250 г растительного масла для фритюра.*

Филе нарезать соломкой, добавить белки и крахмал, хорошо перемешать. Нагреть сковороду с растительным маслом, положить филе и, непрерывно помешивая, обжарить так, чтобы кусочки не слиплись. Для этого фритюр не должен быть очень горячим. Откинуть филе на дуршлаг, дать маслу стечь и остыть. Положить филе соломкой в салатник, полить смесью из соевого соуса, уксуса, горчицы, кунжутного масла и глютамата натрия.

Курица ароматная

240 г курицы, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 13 г имбиря, 13 г репчатого лука, 10 г укропа, 10 г петрушка, 10 г крахмала, 5 г адзино-мото, 5 г кунжутного масла,

по 1 г гвоздики, бадьяна, корицы, душистого перца, незаправленный бульон, соль.

Обработанную курицу жарить во фритюре до образования коричневой корочки, после чего ее положить в глиняную миску, добавить крупно нарезанные имбирь и репчатый лук, адзино-мото, гвоздику, корицу, бадьян, перец, петрушку, укроп, соль, влить незаправленный бульон и варить на пару до готовности. Для приготовления соуса бульон, оставшийся после варки курицы, процедить над сковородой, добавить адзино-мото, довести до кипения, снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный водой (1:2). Курицу выложить на блюдо и полить соусом.

Курица фри ароматная

250 г курицы, 20 г свиного сала, 13 г имбиря, 5 г соевого соуса, 13 г репчатого лука, 10 т рисовой водки, 10 г укропа, 10 г петрушки, 5 г глютамата натрия, бадьян, душистый перец, по 1 г корицы и гвоздики.

Курицу подготовить и отварить до полуготовности. Охлажденную курицу разрубить на порционные куски (желательно только ножки) и тушить с ароматическими специями не менее одного часа на слабом огне.

Порционные куски курицы жарить во фритюре до образования золотистой корочки и перед тем, как положить на тарелку, порубить на небольшие кусочки.

Курица кусочками с луком и перцем

1 курица, 100 г репчатого лука, 1 г красного стручкового перца (острого), 30 г соевого соуса, 2 г соли, 25 мл вина (или коньяка), 1 г глютамата натрия, 10 г сахара, 500 г растительного масла для фритюра.

Курицу нарубить кусочками 2х2 см, положить в миску, добавить 10 г соевого соуса, 5 мл вина, перемешать, дать замариноваться. Лук нарезать дольками, красный стручковый перец — на несколько частей.

Сковороду с растительным маслом нагреть до температуры 170 °С, каждый кусочек курицы обжарить во фритюре до темно-красного цвета. Слить масло, оставив небольшое количество на сковороде, обжарить стручковый перец и лук, влить 1 л воды, добавить 20 г соевого соуса, соль, 20 мл вина, глютамат натрия, сахар и обжаренную курицу. Довести до кипения, убавить огонь и варить до готовности.

Ножки куриные фри

300 г курицы, 30 г сала свиного, 30 г крахмала, 1/4 яйца, 5 г соуса соевого, 5 г сахара, 5 г соли.

Ножки курицы или цыпленка отрубить на 1–2 см ниже

коленного сустава и зачистить косточки. Затем ножки смочить в смеси крахмала, яиц, соевого соуса и сахара, жарить во фритюре до образования золотистой корочки, откинуть и положить на тарелку. На косточки надеть бумажные папильотки.

Филе куриное, жаренное с горошком

220 г курицы, 30 г горошка зеленого, 30 г сала свиного, 1/4 яйца, 15 г крахмала, 10 мл рисовой водки, 10 г лука зеленого.

Филе курицы, нарезанное тонкой соломкой, смочитъ в яичном белке, смешанном с разведенным в холодной воде крахмалом (1:1), обжарить во фритюре до образования бледной корочки и откинуть.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить зеленый горошек и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2 см, влить водку и соевый соус и, непрерывно встряхивая сковороду, все прожарить.

Положить филе и прогреть, встряхивая, затем влить растопленное свиное сало или куриный жир.

Филе из кур, жаренное с перцем

230 г курицы, 35 г лука репчатого, 10 г перца стручкового красного, 1 яйцо, 15 г крахмала, 10 мл водки рисовой, 30 г сала свиного, 5 г соуса соевого, 5 г глютамата натрия.

Филе куриное нарезать кубиками 1,5х1,5 см, смочить в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно развести холодной водой (1:1) и обжарить во фритюре до образования бледной корочки. Красный стручковый перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук нарезать кубиками.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить стручковый перец, репчатый луки, неоднократно встряхивая сковороду, поджарить. Затем положить куриное филе, глютамат натрия, влить соевый соус, рисовую водку и, вращая сковороду слева направо, влить сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало или кунжутный жир.

Пикантные окорочка

4 куриных окорочка, 1 ст. ложка индийского мангового соуса, 1 ст. ложка кокосовой стружки, 2 ст. ложки масла сливочного, соль по вкусу.

Окорочка промокнуть салфеткой и обмазать соусом. Затем слегка посолить и обсыпать кокосовой стружкой. Подержать в прохладном месте около 30 минут. Готовить окорочка в фольге или на смазанной маслом решетке гриля около 30–40 минут.

Можно окорочка сначала слегка обжарить, затем сложить в сковороду, накрыть ее фольгой и жарить в духовке при

температуре 180 ˚С около 30 минут.

На гарнир подать маленькие обжаренные бананы.

Соте из курицы

100 г куриного филе, 20 г сладкого перца, 50 г грибов «шитаке», 30 г консервированных побегов бамбука, 5 г сахара, 10 г соевого соуса, 10 мл сакэ, 100 мл куриного бульона, 10 г крахмала, 1 г черного молотого перца, 350 г растительного масла.

Нарезать куриное филе, сладкий перец, бамбук и грибы кубиками по 1,5–2 см. Мясо обжарить в 300 г растительного масла, разогретого до температуры160-170 ˚С в течение 2–3 минут, затем добавить овощи с грибами и обжаривать еще 2 минуты. Откинуть на дуршлаг.

Дня соуса смешать куриный бульон, сахар, сакэ, соевый соус и черный перец, Соус вылить на сковороду, выложить обжаренные овощи с филе и грибами, добавить 50 г растительного масла и тушить, помешивая, втечение 2–3 минут. Влить разведенный холодной водой крахмал и дать закипеть.

Грибы и сакэ можно заменить шампиньонами и белым сухим вином.

Курица с ананасом по-китайски

250 г отварного куриного мяса, 0,5 кг нарезанного ломтиками ананаса, 100 г спаржи, 0,5 ст. ложки зелени (или соевого соуса), порошок имбиря на кончике ножа, растительное масло, куриный бульон, 2–3 ч. ложки маисового крахмала, немного десертного вина, перец, соль.

Приготовить маринад из смеси зелени с 1 ч. ложкой маисового крахмала, 1 ст. ложкой растительного масла, щепоткой соли и перца. Мясо курицы нарезать тонкими полосками и смешать с полученным маринадом. Когда мясо хорошо пропитается этой смесью, разогреть остатки масла в сковороде и обжарить в нем куриное мясо. Затем прибавить к мясу тушеную спаржу и ананас.

Потушить все на слабом огае под крышкой. Для приготовления соуса взять оставшийся крахмал, сок ананаса, имбирь на кончике ножа, все смешать и влить в кипящий куриный бульон, добавить десертное вино и полученным соусом облить куриное мясо. Подать с рассыпчатым рисом.

ДАРЫ МОРЯ

Креветки по-сычуаньски

500 *г разделанных сырых креветок, 2 ст. ложки растительного масла, 1 толченый зубчик чеснока, 1 мелко нарезанный маленький свежий чили, очищенный от семян (по желанию), 1,5 ч. ложки соуса чили, 0,25 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), 0,25 ч. ложки морской соли, 0,25 ч. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки куриного бульона.*

Довести до кипения подсоленную воду в большой кастрюле, всыпать креветки, прокипятить 1 минуту, затем слить воду. Нагреть масло в сковороде «вок», добавить чеснок, чили и жарить при непрерывном помешивании втечение 30 секунд, добавить соус чили и жарить еще в течение 3 минут.

В маленькой миске смешать кукурузную муку, бульон, сахар и соль до получения однородной смеси, затем добавить ее в сковороду, довести до кипения, постоянно помешивая, и держать на слабом огне, пока соус не загустеет. Добавить креветки и прогреть в течение 2 минут.

Дим-сам из креветок

Для теста: 2,8 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана горячей воды, 0,3 стакана холодной воды, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 450 г очищенных и разтолотых сырых креветок, 120 г нарубленных консервированных ростков бамбука, 4 ст. ложки воды, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки китайского рисового вина, 0,5 ст. ложки сахара, 0,5 ст. ложки кунжутного масла, немного перца, 1,5 ст. ложки кукурузной муки (крахмала).

Высыпшь 2 стакана муки в миску, сделать в центре углубление, влить в него, помешивая, сначала горячую воду, а затем добавить холодную воду и масло. Хорошо вымесить тесто руками. Чтобы оно не прилипало к рукам, посыпать руки мукой. Раскатать тесто в длинную колбаску и разрезать на 30 порций. Посыпать скалку мукой и раскатать каждую порцию в тонкий кружок диаметром5 см.

Приготовить начинку. Смешать вместе все ингредиенты, кроме муки, до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на 30 порций.

На середину каждого кружка положить порцию начинки. Соединить две стороны и защепить их по типу вареников.

Положить на дно пароварки влажную салфетку. Поместить решетки с дим-самом в 2,5 см друг от друга, готовить на сильном огне в течение 6 минут. Снять и сразу подавать на стол.

Креветки, тушенные с ростками бамбука

30 г сушеных креветок, 100 г сушеных ростков бамбука, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 г крахмала, 5 г глютамата натрия.

Креветки тщательно отжать от воды. Подготовленные ростки бамбука нарезать ломтиками, ошпарить кипятком, после чего откинуть и положить на сковороду, влить заправленный бульон (20 мл), добавить глютамат натрия и довести до кипения.

Снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Креветки кунь-по

500 г очищенных сырых креветок, 5–6 ст. ложек воды, 4 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), 2,5 стакана арахисового масла, 2 перышка мелко нарезанного зеленого лука, 1 см свежего очищенного и мелко нарубленного имбирного корня, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ч. ложки винного уксуса, морская соль и черный перец.

Насыпать в миску кукурузную муку, влить воду и приготовить жидкое тесто. Окунуть креветки в смесь, затем вынуть, дать излишкам стечь.

Нагреть масло в сковороде «вок» до образования дымка, положил, креветки и жарить во фритюре около 3 минут до подрумянивания. Шумовкой вынуть креветки и дать стечь маслу. Вылить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки, добавить зеленый лук, имбирь и жарить, непрерывно помешивая, 1 минуту. Засыпать оставшиеся ингредиенты и довести до кипения. Всыпать креветки в соус и нагревать на медленном огне, пока соус не загустеет.

Креветки чоу-мин

250 г сухой яичной лапши, 2 взбитых яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 нарезанная кружками средняя луковица, 6 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 20 минут, подсушенных и отжатых, 10 нарезанных кружочками консервированных орехов чилима, 0,5 стакана китайского отвара из овощей, 130 г нарубленной китайской капусты, 500 г очищенных вареных креветок, 1–2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), разведенной водой.

Сварить яичную лапшу в соленой воде, слить отвар и поставить в теплое место. Одновременно приготовить из яиц 2 тонких китайских омлета.

Нагреть масло в сковороде «вок», добавить лук, чилим, грибы и жарить при непрерывном помешивании 3 минуты, добавить

бульон и капусту и жарить еще 3 минуты, затем положить креветки, влить разведенную муку, довести до кипения и, помешивая, тушить на слабом огне до загустения. Тонко нарезать омлет и посыпать им креветки и овощи.

Креветки в томатном соусе

200 г консервированных креветок, 25 г томата-пасты, 15 г сушеных ростков бамбука, 1/2 яйца (белок), 10 г крахмала, 30 г свиного сача, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 10 г сахара, 5 г глютамата натрия.

Креветки очистить от панциря, нарезать ломтиками, смочить в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), обжарить во фритюре и откинуть. Ростки бамбука нарезать ломтиками, ошпарить кипятком и откинуть.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить томат-пасту и прожарить ее, встряхивая сковороду, а потом налить смесь из заправленного рисового бульона (20 мл), рисовой водки, соевого соуса, глютамат натрия, крахмала, разведенного водой, сахара и соли. При неоднократном встряхивании сковороды смесь проварить до загустения, после чего положить ростки бамбука, креветки и, продолжая встряхивать сковороду, влить растопленное свиное сало.

Мидии с бобами и чили

1 кг мидий в раковинах, 0,5 стакана растительного масла, 4 толченых зубчика чеснока, 2 стручка острого красного перца чили (без зерен), 0,5 очищенного и нарезанного зеленого сладкого перца, 3 нарезанных перышка зеленого лука, 1 ст. ложка кукурузной муки, разведенной водой, 4 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 3 ст. ложки пасты из черных бобов, 2 ч. ложки молотого имбиря, 1 ст. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки острой пасты чили, 3 ст. ложки устричного соуса, 3 стакана китайского куриного бульона.

Сложить мидии в большую кастрюлю, добавить 2 стакана воды, закрыть крышкой и поставить на сильный огонь на 5 минут, время от времени потряхивая кастрюлю, чтобы мидии открылись. Снять с огня, слить отвар и выбросить мидии, которые не раскрылись.

Нагреть масло в сковороде «вок», добавить чеснок, чили, сладкий зеленый перец, зеленый лук и жарить при непрерывном помешивании в течение минуты.

Смешать оставшиеся ингредиенты, добавить их в сковороду и довести до кипения при помешивании. Держать на слабом огне до легкого загустения. Добавить моллюсков и прогреть в течение 5 минут, время от времени встряхивая сковороду.

Морские гребешки с черными бобами

12 морских гребешков на одной створке, 2 ст. ложки арахисового масла, 2 мелко нарубленных зубчика чеснока, 3 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 1 нарезанный стручок свежего зеленого чили (без семян), 3 ст. ложки соленых черных бобов, замоченных на 20 минут и подсушенных, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ч. ложки коричневого сахара, 3 ст. ложки куриного бульона, 2 ч. ложки кукурузной муки (крахмала).

Разложить морские гребешки створкой вниз на сите, поместить его над кастрюлей с кипящей водой, накрыть крышкой и готовить 6 минут.

Одновременно нагреть масло в сковороде «вок», добавить чеснок, зеленый лук, чили, черные бобы и жарить при непрерывном помешивании в течение 2 минут, раздавливая бобы. Влить соевый соус, всыпать сахар и продолжать тушить в течение 1–2 минут.

Смешать бульон с кукурузной мукой и довести смесь до состояния однородной массы. Влить в сковороду, довести до кипения и кипятить на слабом огне до загустения. Поставить полученный соус в теплое место.

Переложить морские гребешки в подогретые тарелки и полить каждый из них небольшим количеством соуса.

Сокровища моря

2 ст. ложки кукурузной муки, 1 яичный белок, 200 г разделанных сырых креветок, 200 г разделанного кальмара, 200 г морских гребешков без раковин, нарезанных ломтиками, 2 ст. ложки арахисового масла, 1 нарезанная тонкими ломтиками средняя морковь, 2 нарубленных черенка сельдерея, 2,5 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 3 толченых зубчика чеснока, 4 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 0,5 стакана китайского куриного бульона, 1 ч. ложка морской соли, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка рисового уксуса.

Смешать кукурузную муку (крахмал) и яичный белок до консистенции жидкого теста. Обмакнуть по отдельности креветки, кусочки кальмара и морские гребешки в тесто, дать излишкам стечь. Оставшееся тесто сохранить.

Нагреть масло в сковороде «вок», добавить креветки, кусочки кальмара, морские гребешки, сельдерей и морковь, жарить в течение 3 минут, затем подсушить на абсорбирующей бумаге. Вылить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку, положить оставшиеся ингредиенты и довести до кипения. Уменьшить огонь до слабого кипения, добавить морепродукты и овощи и жарить, слегка помешивая, 2 минуты. Если соус жидковат, добавить еще 1 ч. ложку теста.

Клешни краба, обжаренные во фритюре

4 большие клешни краба, 300 г подготовленных сырых креветок, пропущенных через мясорубку, 0,5 ч. ложки морской соли, щепотка молотого белого перца, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 яичный белок, 130 г белых панировочных сухарей, 2,5 стакана арахисового масла.

Расколоть и снять основную часть панциря с каждой клешни, оставив кончик нетронутым. Нагреть до кипения воду в большой кастрюле, положить в нее клешни, вновь довести до кипения и кипятить 1 минуту. Слить отвар и охладить клешни под струей холодной воды.

Смешать креветки, соль, перец, кукурузную муку (крахмал) и яичный белок до однородной массы. Разделить на 4 порции и обмазать каждую клешню, оставив кончик клешни открытым.

Насыпать панировочные сухари на тарелку, равномерно обвалять в них клешни до образования ровного слоя. Нагреть в сковороде «вок» масло, положшь туда клешни и жарить в течение 10 минут до образования румяной корочки. Обсушить на абсорбирующей бумаге.

Краб по-сингапурски с перцем чили

1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка кунжутного масла, 4 зубчика мелко нарубленного чеснока, 2,5 ст очищенного и нарезанного свежего имбирного корня, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан легкого рыбного или куриного бульона, 2 ст. ложки томатного кетчупа, 3 ч. ложки острого соуса чти, 3 ч. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка коричневого сахара, 2,5 ч. ложки кукурузной муки, разведенной 3 ст. ложками воды, 4 тонко нарезанных перышка зеленого лука, 1 большой печеный краб (в панцире), нарубленный на порции, со вскрытыми клешнями или 4 вскрытые клешни краба, нарезанный палочками огурец, веточки кориандра.

Нагреть сковороду до высокой температуры, налить оба вида масла и дать маслу разойтись по сковороде, добавить чеснок и имбирь и жарить при непрерывном помешивании в течение 1–2 минут до размягчения, но не до подрумянивания. Влить винный уксус, бульон, кетчуп, соус чили, соевый соус, добавить сахар и довести до кипения.

Влить кукурузную муку, разведенную водой, положить зеленый лук и куски краба. Подержать на умеренном огне 2–4 минуты, пока соус не загустеет, а краб не прогреется.

Подавать, украсив огурцами и кориандром, с вареным рисом.

Жареные кальмары

800 г разделанных кальмаров, 3 ст. ложки растительного масла, 4 нарезанных перышка зеленого лука, 1 см очищенного и

тонко нарезанного свежего имбирного корня, 1 нарезанная соломкой морковь, 5 ст. ложек рисового вина или сухого хереса, 0,75 стакана китайского куриного бульона.

Вскипятить воду в большой кастрюле, положить кальмаров и варить при кипении 3 минуты. Слить.

Нагреть масло в сковороде «вок», добавить зеленый лук, чеснок, имбирьи морковь и пассеровать при помешивании в течение 2 минут.

Влить рисовое вино и тушить еще 1 минуту. Влить куриный бульон, довести до кипения и варить до загустения. Убавить огонь, положить кальмаров и слегка прогреть.

Омар по-кантонски

1,5 кг омара, 2 ст. ложки арахисового масла, 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 4 крупно нарезанных перышка зеленого лука, 1 ч. ложка морской соли, 0,75 стакана китайского куриного бульона, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса.

Вонзить острие большого тяжелого ножа в нижнюю часть головы омара и двигать им по направлению к хвосту, чтобы разрезать омара надвое. Осторожно удалить и выбросить голову и черную нитку кишки. Разбить клешни.

Нагреть масло в сковороде «вок» на среднем огне, положить разделанного омара, накрыть крышкой и жарить 4 минуты. Вынуть и подсушить на абсорбирующей бумаге. Вылить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку, положить в сковороду оставшиеся ингредиенты и довести до кипения, вновь положить куски омара, накрыть крышкой и тушить на умеренном огне 5 минут. Выложить омара на подогретое блюдо и полить соусом.

Цветы из кальмара со сладким перцем

2,5 стакана арахисового масла, 500 г разделанного кальмара, 2 ломтика очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 большой сладкий зеленый перец (без семян), нарезанный на квадратики размером 2,5х2,5 см, 1 ч. ложка морской соли, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка рисового уксуса, 0,5 ч. ложки коричневого сахара, молотый черный перец, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить кальмаров и жарить 1 минуту. Вынуть и дать стечь маслу, слить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку, добавить имбирь и зеленый перец и жарить, помешивая, 5 минут, пока перец не станет мягким.

Всыпать остальные ингредиенты, за исключением кунжутного масла, довести до кипения при помешивании, Уменьшить огонь до умеренного, затем добавить кальмаров и прогреть. Переложить

на подогретое блюдо и побрызгать кунжутным маслом.

Жареная рыба с имбирем

2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 1 ст. ложка молотой морской соли, 750 г нарезанного кубиками филе пикши или другой плотной белой рыбы, 3 ст. ложки арахисового масла, 2,5 см очищенного измелко нарезанного свежего имбирного корня, 4 тонко нарезанных перышка зеленого лука, 1 ст. ложка уксуса «чинь-къянь» или красного винного уксуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 3 ст. ложки свежего апельсинового сока.

Смешать кукурузную муку, молотый имбирь и соль, обвалять рыбу, чтобы она равномерно покрылась мукой.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить рьбу и жарить 4 минуты, время от времени осторожно переворачивая, пока рыба не подрумянится. Смешать остальные ингредиенты, налить их в сковороду, убавить огонь, накрыть крышкой и жарить в течение 4 минут.

Карп из Желтой реки

1 кг очищенного и выпотрошенного карпа, 2 ч. ложки морской соли, по 2 ст. ложки пшеничной муки и кукурузной муки, 5–6 ст. ложек холодной воды, 2,5 стакана арахисового масла.

Для соуса: 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), 2 ст. ложки коричневого сахара, 4 ст. ложки рисового уксуса, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 6 ст. ложек воды.

Сделать 6 крестообразных надрезов на каждой стороне рыбы так, чтобы получилась «сеточка», посолите рыбу внутри и снаружи.

Смешать вместе пшеничную и кукурузную муку (крахмал), затем, помешивая, постепенно влить воду до получения жидкого теста, полить им рыбу, равномерно распределяя его по тушке, дать стечь излишкам теста. Нагреть масло в сковороде «вок», осторожно погрузить рыбу и жарить 10 минут до подрумянивания. Вынуть рыбу, подсушить на абсорбирующей бумаге и поместить на подогретое блюдо.

Чтобы приготовить соус, в маленькой кастрюле нагреть 2 ст. ложки оставшегося масла. Смешать кукурузную муку, сахар, уксус, соевый соус, рисовое вино и воду, влить в кастрюлю и готовить на среднем огне, помешивая, пока не загустеет. Полить соусом рыбу.

Рыба жареная в кисло-сладком соусе

200 г рыбы, 20 г крахмала, 1/4 яйца, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 10 г лука репчатого, 10 г лука

зеленого, 10 г имбиря, 20 г сахара, 10 мяуксуса, 20 г бульона, соль.

Филе судака нарезать брусочками, смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарить во фритюре и откинуть. Одновременно вскипятить смесь из водки, уксуса, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), незаправленного бульона, соли, сахара, мелкорубленого имбиря, зеленого и репчатого лука, нарезанного дольками. Подготовленную смесь вылить на сковороду с жиром и проварить до загустения, непрерывно помешивая. Заложить рыбу и, встряхивая сковороду, перемешать рыбу с соусом, после чего влить растопленное свиное сало.

Морской окунь в остром бобовом соусе

1 стакан арахисового мост, 1 кг морского окуня или форели, 4 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки острого бобового соуса, 0,75 стакана куриного бульона, 1 ст. ложка красного винного уксуса, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 3 ломтика очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 0,5 ч. ложки морской соли, 1,5 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), 3 мелко нарезанных перышка зеленого лука.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить рыбу и жарить в течение 4 минут с каждой стороны до легкого подрумянивания. Вынуть, подсушить на абсорбирующей бумаге и держать в тепле.

Слить масло из сковороды, оставив 2 ст. ложки, добавить чеснок, жарить в течение 30 секунд, затем добавить острый бобовый соус и жарить, помешивая, еще 30 секунд. Всыпать оставшиеся ингредиенты, за исключением зеленого лука, и довести, помешивая, до кипения. Уменьшить огонь, добавить рыбу, накрыть крышкой и подержать на слабом огне в течение 25 минут. Проверять, чтобы соус не выкипел, если необходимо, влить немного воды.

Выложить рыбу на подогретое блюдо, полить сверху соусом и посыпать зеленым луком.

Судак по-китайски

185 г судака, 20 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 1/4 яйца, 10 г свежего имбиря, 5 г глютамата натрия, 5 г кунжутного масла, 1 г душистого перца, соль по вкусу.

Порционные куски филе судака без кожи и костей (по одному куску на порцию) мариновать в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, концентратом, мелкорубленым имбирем, молодым душистым перцем и солью. Затем куски рыбы запанировать в муке, смазать взбитым яйцом и снова запанировать в сухарях, а затем жарить во фритюре. Перец, смешанный с солью, подать отдельно.

«Пьяная» рыба

500 г тонко нарезанного филе пикши или другой плотной белой рыбы, 2 ст. ложки кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка соли, 1 слегка взбитый яичный белок, 2,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки арахисового масла, 12 сушеныхчерных грибов.

Для соуса: 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 3 ст. ложки куриного бульона, 5 ст. ложек рисового вина или сухого хереса, 1,5 ч. ложки коричневого сахара.

Смешать кукурузную муку и соль. Сначала обвалять кусочки рыбы в муке, стряхнуть излишки, а затем погрузить их по отдельности в яичный белок, дать излишкам стечь. Нагреть масло в сковороде «вок» на среднем огне, добавить рыбу и обжаривать по 2 минуты с каждой стороны: рыба должна оставаться белой. Вынуть рыбу, дать стечь маслу и поставить в теплое место. В кастрюле средних размеров нагреть арахисовое масло, добавить грибы и жарить при помешивании 1 минуту. Вынуть грибы и подсушить на бумаге.

Чтобы приготовил, соус, смешать в миске все ингредиенты, вылить на сковороду и, доведя до кипения, варить на медленном огне, пока соус не загустеет. Осторожно добавить рыбу. Перед подачей на стол выложить грибы на блюдо, положить на них кусочки рыбы и полить соусом.

Рыба с зеленым луком

1 кг филе морского окуня илифорели, 1,5 ч. ложки морской соли, 2 ч. ложки кунжутного масла, 1 см очищенного и мелко нарубленного свежего имбирного корня, 10 крупно нарезанных перышек зеленого лука, 2 мелко нарубленных зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки молотого белого перца, 5 ч. ложек рисового уксуса, 3 ч. ложки коричневого сахара, 2 ст. ложки темного соевого соуса, 1 стакан воды.

Посыпать рыбу снаружи и внутри солью, оставить на 15 минут, затем сполоснуть и обсушить бумагой или полотенцем.

Нагреть кунжутное масло в сковороде «вок», добавить чеснок и обжаривать, постоянно помешивая, в течение 30 секунд. Добавить рыбу и жарить 2 минуты на каждой стороне, затем вынуть и подсушить на абсорбирующей бумаге. Поместить в теплое места.

Добавить половину зеленого лука в сковороду, сверху положить рыбу, затем посыпать оставшимся луком. Смешать остальные ингредиенты, вылить на рыбу и довести до кипения. Уменьшитъ огонь так, чтобы жидкость едва кипела, накрыть крышкой и тушить 45 минут, пока мясо не отстанет от костей.

Печеный морской окунь

1 кг очищенного и выпотрошенного морского окуня, 1 ч. ложка

молотого имбиря, 1 ч. ложка морской соли, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 нарезанная кружочками луковица, 2,5 см очищенного и мелко нарубленного свежего имбирного корня, 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч, ложка коричневого сахара, 1,5 ч. ложки соленых черных бобов, вымоченных в течение 20 минут и подсушенных, 2 ст. ложки арахисового масла.

Прогреть духовку до температуры 180 °С.

Обсушить рыбу чистым полотенцем. Острым ножом сделать диагональные надрезы на каждом боку рыбы, чтобы получилась «сеточка». В маленькой миске смешать молотый имбирь, соль и перец. Натереть полученной смесью рыбу снаружи и внутри.

Отрезать кусок пищевой фольги, достаточно большой, чтобы полностью завернуть рыбу, положить его на противень. Выложить на фольгу лук и свежий имбирь и сверху поместить рыбу. Растолочь черные бобы, влить рисовое вино, соевый соус и сахар, все перемешать и намазать этой смесью рыбу. Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка и вылить его на рыбу. Завернуть рыбу в фольгу, плотно закрыть духовку и запекать в течение 20 минут, пока мякоть не будет легко отходить от костей. При подаче на стол полить образовавшимся соком.

Хунаньский рыбный стейк

2,5 стакана растительного масла, 4 куска трески (по 200 г каждый), 4 нарезанных перышка зеленого лука, 2 ч. ложки кунжутного масла.

Для соуса: 4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде в течение 20 минут, 2 тонко нарезанные средние луковицы, 3 ломтика свежего очищенного и тонко нарезанного имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки нарезанного маринованного китайского редиса, 3 сушеных красных чили, 0,8 стакана куриного бульона, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ч. ложки морской соли, 4 ст. ложки рисового вина или сухого хереса.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления легкого дымка, положить 2 куска рыбы и жарить во фритюре по 1,5 минуты с каждой стороны. Снять, просушить на абсорбирующей бумаге и держать в тепле. Аналогичным образом обжарить оставшиеся стейки.

Выпить масло из сковороды, оставив 3 ст. ложки, положить в нее все ингредиенты для соуса и кипятить при помешивании, пока жидкость не упарится наполовину. Уменьшить огонь до слабого кипения, добавить рыбу и тушить, время от времени переворачивая, в течение 5 минут. Переложить рыбу на подогретое блюдо, полить соусом, посыпать зеленым луком и

побрызгать кунжутным маслом.

Рыба, тушенная по-домашнему

150 грыбы (филе),25 г лука репчатого, 12 г лука зеленого, 25 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 5 г глютамата натрия.

Филе рыбы, лучше окуня, без костей и кожи нарезать крупными ломтиками и мариновать в течение 5-10 минут в соевом соусе с глютаматом натрия, после чего обжарить во фритюре и откинуть.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положитъ шинкованный репчатый лук, неоднократно встряхивая сковороду, слегка обжарить его, затем влить заправленный бульон (20 мл), положитъ жареную рыбу, накрыть сковороду крьшкой и держать на слабом огне до тех пор, пока не испарится жидкость. Готовую рыбу переложить на тарелку, полить оставшимся бульоном и посыпать зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 см.

Шишки из рыбы

600–700 г пресноводной рыбы, 3 куриных яйца, 1/2 стакана сахарного пест, 2 ч. ложки соевого соуса, 2 ч. ложки уксуса, 3 зубчика чеснока, 6 стаканов растительного масла (для фритюра), 1 стакан куриного бульона, 7–8 ст. ложек крахмала.

Рыбу очистить от чешуи, срезать плавники, отделить голову, а затем вынуть внутренности. Разрезать рыбу пополам вдоль позвоночника, удалить позвоночную и грудные кости, снять кожу. На филе сделать насечки клеточками, смазать рыбу взбитыми яйцами, посыпать крахмалом и свернуть спиралью. Подготовленное филе должно напоминать сосновые шишки. Обжарить «шишки» во фритюре около 15 минути, когда рыба приобретет золотистый оттенок, выложить на блюдо.

Приготовить соус. Для этого в сковороду влить 2 дес. ложки растительного масла, положить чеснок, добавить уксус, сахар, соевый соус, куриный бульон и 2 ч. ложки крахмала. Довести подливу до кипения и полить ею рыбу.

Когда овощи станут мягкими, добавить жженый сахар. Соус должен быть в меру густым и достаточно кислым. Вылить его на еще теплую рыбу.

Трепанги, тушенные со свининой

25 г трепангов сушеных, 90 г свинины, 13 г чеснока, 13 г зеленого лука, 10 г крахмала, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, 10 мл рисовой водки, 5 г глютамата натрия, 1/4 яйца (белок).

Трепанга нарезать ломтиками, опшарить кипятком и откинуть. Чеснок очистить, разделить на дольки и нашинковать (в длину). Зеленый лук очистить, промыть и нарезать кусочками длиной 2 см. Мякоть свинины зачистить от жира, нарезать

ломтиками и жарить на сильно разогретой сковороде в небольшом количестве жира.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить зеленый лук, чеснок и, встряхивая сковороду, слегка обжарить. После этого положить ломтики трепангов и свинины, влить заправленный бульон (20 мл), добавить глютамат натрия и довести до кипения, затем снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а также растопленное свиное сало.

Трепанги, тушенные с курицей

25 г трепангов сушеных, 180 г курицы, 13 г зеленого лука, 10 г крахмала, 5 г соевого соуса, 30 г свиного сала, 10 мл рисовой водки, 5 г глютамата натрия.

Трепанги и мякоть вареной курицы нарезать крупными ломтиками. Ломтики трепангов и курицы ошпарить кипятком, откинуть и сейчас же положить на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира На эту же сковороду влить заправленный бульон (20 мл), добавить глютамат натрия, довести до кипения, а затем снять пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2), растопленное свиное сало и посыпать зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 см.

Форель на пару

1 кг очищенной и выпотрошенной форели, 2 ст. ложки лимонного сока, 6 нарезанных вдоль перышек зеленого лука.

Длямаринада: 1 ст. ложка темного соевого соуса, 1 ст. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ст. ложка рисового вина или сухого хереса, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,5 ч. ложки молотого черного перца.

Для соуса: 1 ст. ложка китайского куриного булъона, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 0,5 ч. ложки морской соли, 5 ст. ложек арахисового масла, 2 мелко нашинкованных маленьких лука-порея (только белая часть), 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня.

Острием ножа сделать четыре диагональных надреза на каждой стороне рыбы. Сбрызнуть снаружи и внутри лимонным соком, положить на блюдо. Смешать все ингредиенты для маринада, залить им рыбу и оставить на 1 час. Поместить блюдо в пароварку или поставить на кастрюлю с кипящей водой, накрыть крышкой и готовить в течение 20 минут.

Чтобы приготовить соус, смешать в кастрюльке бульон, рисовое вино и соль, довести до медленного кипения и варить в течение 4 минут. Снять с огня. Нагреть масло в сковороде «вок», добавить лук-порей и имбирь и пассеровать, помешивая, 2–3

минуты. Влить содержимое кастрюльки, прогреть. Выложить рыбу на подогретое блюдо, полить соусом и посыпать нарезанным зеленым луком.

БЛЮДА ИЗ РИСА

Изысканный рис

3–4 стакана отварного рассыпчатого риса, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка говяжьего жира или сливочного масла (соскобленного ножом с куска), фрукты (свежие или сушеные), финики, миндаль.

Рис смешать с сахаром и говяжьим жиром и сложить в форму для пудинга (пласт 2 см). Сверху положить различные фрукты и слегка придавить. Затем опять положить слой риса, затем фруктов и т. д. Верхний слой должен быть из риса. Варить на паровой бане в течение 30 минут. Снять с огня, дать блюду несколько остыть и подавать в теплом виде.

Пикантный рис с овощами и креветками по-китайски

1 стакан риса, 2 ст. ложки арахисового масла (peanut oil), 4 взбитых яйца, 1 ч. ложка кунжутного масла (sesame oil), 1 нашинкованная луковица, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка свежего тертого имбиря (ginger), 3 маленьких стручка острого красного перца ломтиками, 1 ч. ложка пасты «sambal oelek», 200 г готовых очищенных креветок, 0,75 стакана мороженого зеленого горошка, 0,75 стакана мороженой кукурузы в зернах, 160 г жареной мелко нарезанной свинины, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка устричного соуса (oyster sauce), 1 ч. ложка порошка из 5 специй (five spice powder), 1,5 стакана бобовых ростков (bean sprouts).

Рис очень хорошо промыть. 1,3 л воды довести до кипения, всыпать рис, варить, не закрывая, 12 минут (или пока рис не будет мягким), воду слить. Рис разровнять ровным слоем на противень, накрыть салфеткой, оставить в холодильнике на ночь.

Разогреть 1 ч. ложку арахисового масла в казане или большой сковороде, добавить половину взбитых яиц, выпечь тонкий омлет, охладить. Свернуть омлет в рулет, нарезать тонкими кольцами. Испечь подобным образом второй омлет.

Разогреть оставшееся арахисовое масло в казане, добавить кунжутное масло, лук, толченый чеснок, имбирь, красный стручковый перец и пасту *«sambal oelek»,* жарить, пока лук не станет мягким. Добавить креветки, зеленый горошек, кукурузу и свинину, жарить вместе 1 минуту.

Добавить рис, соусы, порошок 5 специй и бобовые ростки, хорошо прогреть. Добавить омлет, осторожно и нежно перемешать.

Жареный рис с зеленью

1,5 стакана длиннозерного риса, 3 взбитых яйца, 4 ст. ложки растительного мает, 250 г мелко нарезанного весеннего зеленого

салата без жилок, 1 мелко нарезанный зубчик чеснока, 4 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 130 г нарезанного окорока.

Сварить рис в большом объеме кипящей воды до мягкого (но не разваренного) состояния, слить и промыть кипящей водой. Приготовить китайский омлет и нарезать его тонкими полосками.

Нагреть 1 ст. ложку растительного масла в сковороде «вок», положить зелень и жарить 1 минуту. Вынуть и хранить в теплом месте. Положитьв сковороду оставшееся масло, чеснок, зеленый лук и жарить 1 минуту, затем всыпать рис. Все хорошо перемешать, добавить окорок, салат, кусочки омлета и соль.

Жареный рис с мясом краба

1,5 стакана длиннозерного риса, 3 взбитых яйца, 100 г консервированного мяса краба, 2 ст. ложки растительного масла, 200 г бобовых ростков, 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 6 перышек мелко нарезанного зеленого лука, 1 ч. ложка кунжутного маслы.

Сварить рис в большом объеме воды в течение15 минут до мягкого (но неразваренного) сосотояния, слить и промыть кипящей водой.

Смешать яйца и мясо краба вместе с жидкостью. Приготовить китайский омлет и нарезать его на полоски.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить ростки бобов и жарить1 минуту. Затем вынуть и хранить в теплом месте. Добавить рис и жарить при помешивании в течение 3 минут. Затем влить соевый соус и оставить на огне еще на 2 минуты, добавшъ бобовые ростки, полоски омлета и зеленый лук и дожаривать еще 2–3 минуты. Подавать, сбрызнув кунжутным маслом.

Жареный рис с яйцом

1,5 стакана длиннозерного риса, 3 взбитых яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 мелко нарезанный зубчик чеснока, 3 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 130 г отваренного или замороженного зеленого горошка (жидкость слить), 1 ст. ложка светлого соевого соуса, 1 ч. ложка морской соли.

Сварить рис в большом количестве воды до мягкого, но не разваренного состояния, слить и промыть кипящей водой.

В маленькой сковороде поджарить яйца на медленном огне, помешивая, снять и сохранять теплыми.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить чеснок, зеленый лук и горошек и жарить в течение 1 минуты, добавить рис и хорошо размешать, затем добавить соевый соус, яйца и соль. Вновь хорошо размешать.

Рис с креветочной пастой

300 г длиннозерного риса, 2 ст. ложки креветочной пасты,

1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ч. ложка кунжутного масла, 2 очень мелко нарезанных перышка зеленого лука.

Сварить и промыть рис. Смешать креветочную пасту, имбирь, арахисовое и кунжутное масло. Переложить рис на нагретое блюдо и смешать с приготовленной пастой. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Чоу фан — жареный рис

1 стакан нарезанного кусочками отварного мяса, 3 стакана холодного отварного риса, 3 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка зелени, 2 маленькие луковицы или 2–3 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, соль.

Разогреть на сковороде масло, добавить рис, обжаривать его в течение 10 минут слегка помешивая. Добавить мясо, зелень, соль и взбитые яйца и размешать. Перед подачей на стол посыпать луком.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА И ОВОЩЕЙ

Блинчики с начинкой

0,8 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана кукурузной муки (крахмала), 3 ст. ложки растительъного масла, 1,75 стакана воды, 2,5 стакана растительного масла для обжаривание.

Смешать в миске пшеничную и кукурузную муку (крахмал), постепенно добавлять воду и масло до получения однородного теста.

Нагреть слегка смазанную сковороду диаметром 15 см, налить в центр 2 ст. ложки теста и быстро повернуть сковороду так, чтобы тесто покрыло все дно.

Выпекать до тех пор, пока блин не станет сухим (но не румяным), а края блина не будут отставать от краев сковороды.

Испеченные блины прикрыть влажной салфеткой.

Разложить блинчики на столе и на каждый блинчик положить немного начинки (начинку на ваше усмотрение).

Завернуть блинчики в виде конвертика и смазать края взбитым яйцом, чтобы они не разворачивались.

Острые бобовые ростки

1 кг бобовых ростков, 200 г огурцов, нарезанных очень тонкими брусочками, 130 г сушеных креветок, вымоченных в холодной воде в течение 25 минут и подсушенных.

Для соуса: 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка морской соли, 1 см очищенного и натертого свежего имбирного корня, 1 ч. ложка уксуса «чинь-кьянь» или красного винного уксуса, 2 ч. ложки кунжутного масла, 0,5 ч. ложки коричневого сахара.

Положил, бобовые ростки в кипящую воду, довести до кипения и варитъ 1 минуту. Слить воду, промыть ростки под холодной водой и подсушит.

По краям блюда разложить огурцы, а в центре — бобовые ростки. Смешать все ингредиенты для соуса и полить им бобовые ростки. Сверху посыпать сушеными креветками.

Бобовый творог, жаренный во фритюре

1 ст. ложка морской соли, 1 ст. ложка порошка из пяти специй, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка молотого белого перца, 1 очень мелко нарубленный зубчик чеснока, 4 разрезанных пополам куска тофу, 2,5 стакана арахисового масла, 4 очень мелко нарезанных перышка зеленого лука.

Смешать соль, порошок из специй, сахар, перец и чеснок. Обвалять каждый кусочек тофу с двух сторон в полученную смесь и оставить на 1 час.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка,

положить тофу и жарить в течение 5 минут, пока тофу не набухнет и не подрумянится. Подсушить на бумаге и тотчас подавать к столу, посыпав зеленым луком.

Брокколи с грибами

3 стакана воды, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 500 г капусты брокколи, 12 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 1 ч. ложка коричневого сахара, 2 ст. ложки арахисового масла.

Для соуса: 1 ч. ложка устричного соуса, 1 ч. ложка легкого соевого соуса, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка кунжутного масла, 130 мл китайского отвара из овощей, молотый белый перец.

В кипящую воду опустить имбирь и брокколи и варить в течение 4 минут. Шумовкой вынуть брокколи, дать стечь воде и поставить в теплое место. В оставшийся отвар добавить сахар, грибы, воду и варить еще 6 минут. Достать грибы, подсушить и отжать, отрезать ножки. Положить грибы в центр блюда и поставить блюдо в теплое место.

Нагреть арахисовое масло в сковороде «вок», положить брокколи и жарить 2–3 минуты. Вынуть брокколи, дать стечь маслу и разложить вокруг грибов. Поставить в теплое место.

Смешать нгредиенты для соуса, довести до кипения и кипятить на медленном огне в течение 3 минут. Полить овощи полученным соусом и сразу подавать к столу.

Зеленые бобы и бамбуковые ростки

250 г лущеных зеленых бобов (фасоли), 1 ст. ложка распительного масла, 250 г консервированных бамбуковых ростков, 1 стакан куриного бульона, 1 ч. ложка морской соли, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), разведенной водой, 1 ст. ложка кунжутного масла.

Вскипятить воду в кастрюле, всыпать бобы и готовить в течение 8 минут, пока оболочки не начнут отделяться. Слить воду и снять оболочки с бобов.

Нагреть растительное масло в сковороде «вок», положить бобы, бамбуковые ростки и жарить 3 минуты. Добавить бульон и соль, накрыть крышкой и держать на медленном огне 2–3 минуты. Влить кукурузную муку, разведенную водой, и готовить до загустения. Подавать, полив кунжутным маслом.

Тушеные бамбуковые ростки

3 ст. ложки кукурузной муки, 400 г консервированных бомбуковых ростков, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ломтика очищенного свежего имбирного корня, 0,75 стакана китайского отвара из овощей, 1 ст. ложка темного соевого соуса,

1 ч. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 0,5 тонко нарезанного красного сладкого перца, 0,5 тонко нарезанного зеленого сладкого перца, 0,5 ч. ложки кунжутного масла.

Насыпать муку на тарелку, обвалять в ней кусочки бамбука. Стряхнуть лишнюю муку.

Нагреть растительное масло в сковороде «вок», положить имбирь и жарить в течение 1 минуты. Вынуть имбирь и добавить бамбуковые ростки, которые также жарить 1 минуту, затем влить отвар, соевый соус, рисовое вино и сахар. Прокипятить на медленном огне 5 минут, пока бамбук не станет мягким. Добавить сладкий перец и готовить еще 3 минуты, сбрызнуть кунжутным маслом.

Жареные бобы в стручках

4 ч. ложки арахисового масла, 450 г французских бобов, 1 см свежего очищенного и натертого имбирного корня, 2,5 стакана воды, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 4 нарубленных перышка зеленого лука.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить в него бобы и имбирь и жарить 1 минуту. Налить воду, положить сахар, убавть огонь и жарить еще 5–6 минут, пока бобы не станут мягкими.

Влить соевый соус, оставшееся арахисовое масло, сверху посыпать зеленым луком.

Овощи «в шляпе»

4 ст. ложки китайского куриного бульона, 1 ст. ложка рисового вина, 0,5 ч. ложки морской соли, 0,5 ч. ложки сахарного песка, 60 г сушеных вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 130 г бобовых ростков, 90 г мелко нарезанных консервированных бамбуковых ростков, 130 г нарезанной китайской капусты, 130 г лапши из маша (растение из семейства бобовых), вымоченной в горячей воде в течение 25 минут, 2 взбитых яйца.

В сковороде «вок» вскипятить куриный бульон, рисовое вино, соль и сахар. Всыпать грибы, ростки бобов, бамбуковые ростки, капусту, лапшу и варить на медленном огне 8 минут. Вынуть овощи, дать стечь жидкости, положить на подогретое блюдо и поставить в теплое место.

Приготовить китайский омлет и положить омлет сверху овощей. Немедленно подавать к столу.

Лапша из маша известна также как прозрачная лапша Ее отличительная особенность состоит в том, что она не становится клейкой даже после продолжительной кулинарной обработки. Вымачивание перед приготовлением делает блюдо более усвояемым.

Овощи по-монастырски

3 ст. ложки растительного масла, 1 см очищенного и нарезанного свежего имбирного корня, 2 мелко нарезанных зубчика чеснока, 130 г бобовых ростков, 12 очищенных и нарезанных орехов гингко или миндаля, 130 г брокколи, 60 г нарезанной моркови, 100 г нарезанных консервированных ростков бамбука, 12 консервированных грибов «соломка», 12 шампиньонов, 10 сушеных зимних черных грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 12 жареных шариков из клейковины, 2 ч. ложки рисового вина или сухого хереса,1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка светлого соевого соуса, 0,5 стакана китайского отвара из овощей, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Для соуса: 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка воды, 0,5 ч. ложки темного соевого соуса.

Нагреть 1 ст. ложку растительного масла в сковороде «вок», положить имбирь и чеснок, жаритъ в течение 2 минут, затем добавить ростки бобов и жарить еще 1 минуту. Вынуть и сохранять теплыми.

Налить оставшееся растительное масло, вновь нагреть, затем добавить орехи, брокколи, морковь, ростки бамбука, грибы и жарить в течение 2 минут. Добавить шарики из клейковины, жарить в течение 1 минуты, затем добавить остальные ингредиенты, кроме кунжутного масла. Убавить огонь и подержать на медленном огне 5 минут.

Чтобы приготовить соус, смешать все ингредиенты, прокипятить и довести до загустения, постоянно помешивая. Подавать, сбрызнув кунжутным маслом.

Шарики из клейковины продаются в китайских магазинах и отделах деликатесов супермаркетов.

Сановные овощи

2,5 стакана куриного бульона, 250 г незрелых стручков гороха, 130 г нарезанной моркови, 250 г нарезанных свежих корней лотоса, 4 нарезанных стебля сельдерея, 0,4 стакана арахисового масла, 130 г сушеных вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 130 г сухих черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 500 г нарезанного китайского салата, 2 ч. ложки кукурузной муки (крахмала), 0,25 ч. ложки коричневого сахара, 0,5 ч. ложки морской соли, 4 картофельных гнезда.

В большой кастрюле вскипятить бульон, всыпать в него стручки гороха, морковь, корни лотоса и сельдерей и кипятить 3 минуты. Слить, оставив 0,5 стакана отвара.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить грибы и оставшиеся овощи и жарить в течение 6 минут. Размешать отвар с

кукурузной мукой до однородной массы, затем влить в сковороду вместе с солью и сахаром. Помешивая, довести до кипения, затем варить на медленном огне, пока соус не загустеет. Подавать в картофельных гнездах.

Смесь китайских овощей

250 г китайских зеленых овощей типа капусты «чой-сум», нарезанных кусочками ветчиной 1 см, 100 г консервированных грибов «соломка» (жидкость слить и сохранить), 100 г консервированных маленьких кукурузных початков (жидкость слить и сохранить), 2 больших очищенных и нарезанных помидора, 1 ст. ложка коричневого сахара, 1 ч. ложка кукурузной муки (крахмала), 1 ч. ложка легкого соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Опустить зеленые овощи в кипящую воду на 2 минуты. Затем слить жидкость и остудить. Смешать жидкости из-под грибов, кукурузы и отварной зелени и вскипятить. Положить посыпанные сахаром помидоры и варить на слабом огне 3 минуты, затем добавить грибы и кукурузу. Прокипятить втечение 6 минут, пока кукуруза не прогреется. Вынуть овощи, разложить на подогретом блюде и поставить в теплое место. Отвар оставить.

Чтобы приготовить соус, смешать кукурузную муку и немного отвара. В маленькой кастрюльке нагреть оставшуюся жидкость и постепенно влить полученную смесь. Вскипятить, помешивая, затем держать на медленном огне до загустения. Влить соевый соус и кунжутное масло. Полить полученным соусом овощи.

Вегетарианский новый год

2,5 стакана растительного масла, 4 мелко нарезанных куска тофу, 6 палочек бобового творога (по желанию), 60 г сухих вешенок, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут, 60 г сухих зимних черных грибов, вымоченных в воде в течение 25 минут, 100 г нарезанных ломтиками консервированных бамбуковых ростков, 100 г нарезанного ломтиками консервированного чилима, 60 г сушеных лепестков «тигровых лилий» (золотой лапши), вымоченных в воде в течение 10 минут, 60 г очищенных орехов гингко или миндальных, 1 кусок красного тофу, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка темного соевого соуса.

Нагреть растительное масло в сковороде «вок» до появления дымка, положить тофу, палочки бобового творога (джи) и жарить 3–4 минуты до набухания и подрумянивания тофу. Вынуть тофу и палочки бобового творога и подсушить на бумаге. Слить масло из сковороды, оставив 4 ст. ложки. Положить грибы, ростки бамбука, чилим, лепестки лилий и жарить при помешивании в течение 5 минут. Добавить орехи и жарить еще 1 минуту. Налить немного воды и тушить на медленном огне в течение 4 минут. Добавить

палочки бобового творога.

Смешать красный тофу, сахар и соевый соус и влить полученную смесь на сковороду. Закрыть крышкой и варить в течение 10 минут, если смесь начнет подсыхать, добавить еще воды. Положить приготовленный тофу и прогреть.

Восемь вегетарианских чудес

2 ст. ложки растительного тает, 4 нарезанных перышка зеленого лука, 2 мелко нарубленных зубчика чеснока, 60 г нарезанного квадратиками зеленого сладкого перца (без семян), 60 г нарезанного квадратиками красного сладкого перца (без семян), 130 г нарезанного консервированного чилима, 2 куска острого тофу, 6 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 130 г нарезанных квадратиками огурцов, 2 ст. ложки пасты из черных бобов, 1 ч. ложка рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка пасты из красных бобов, 1 ч. ложка темного соевого соуса, 1 ч. ложка коричневого сахара, 0,25 ч. ложки молотого белого перца, 130 г жареных шариков из клейковины (по желанию), 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка кунжутного масла.

Нагреть растительное масло в сковороде «вок», положить зеленый лук и чеснок и жарить 3–4 минуты до изменения цвета. Добавить сладкий перец, чили и чилим, жарить еще 1 минуту. Добавить остальные ингредиенты, кроме кунжутного масла, и готовить еще 3 минуты.

Подавать, сбрызнув кунжутным маслом.

Шарики из клейковины продаются в китайских магазинах и отделах деликатесов супермаркетов.

Зеленый стручковый перец с мясом

150 г постной свинины, 1 ч. ложка свежей зелени, 1,5 ч. ложки крахмала, 6 стручков сладкого перца, 3 ст. ложки растительного масла.

Для соуса: 1 ст. ложка зелени, 1,5 ст. ложки десертного вина, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли.

Мясо нарезать полосками шириной 4 см, перец нарезать и удалить семена. Смешать продукты, предназначенные для соуса. Масло сильно разогреть, положить в него мясо и быстро обжарить. Как только мясо изменит цвет, снять с огня. Оставшееся масло разогреть, добавить нарезанные стручки и жарить 30 секунд, постоянно помешивая. Добавить мясо, затем соус и жарить все вместе еще несколько минут. Мясо должно быть нежным, а перец остаться хрустящим. Вместо стручкового перца можно взять лук-порей или любые другие овощи.

Шанхайское рагу

4 ст. ложки арахисового масла, 200 г брокколи, 200 г

нарезанных консервированных бамбуковых ростков, 200 г мелко нарезанной моркови, 8 сушеных черных зимних грибов, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных (жидкость сохранить), 2 мелко нарезанных куска тофу, 2 ч. ложки морской соли, 1 ч. ложка коричневого сахара, 1 ст. ложка темного соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ст. ложка кукурузной муки, разведенной водой.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить брокколи, бамбуковые ростки, морковь и жарить при помешивании 3 минуты. Добавить грибы вместе с жидкостью и остальные ингредиенты, за исключением кукурузной муки, вскипятить при помешивании.

Убавить огонь, накрыть крышкой и готовить в течение 15 минут. Если жидкости много, влить кукурузную муку, разведенную водой, и нагревать, помешивая, пока не загустеет.

Кисло-сладкий тофу (соевый творог)

400 г тофу, 2 яичных белка, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, 1 ч. ложка кунжутного масла, морская соль, молотый белый перец, 0,5 ч. ложки коричневого сахара, 250 г нарубленного консервированного чилима, 4 сушеных черных гриба, вымоченных в горячей воде в течение 25 минут и подсушенных, 1 ч. ложка мел-конарубленнойморкови (пожеланию), 130 гкукурузноймуки (крахмала), 2 ст. ложки кукурузной муки для посыпки, 2,5 стакана арахисового масла.

Дяя соуса: 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки рисового уксуса,2 ст. ложки свежего апельсинового сока, 2 ч. ложки светлого соевого соуса, 5 ч. ложек коричневого сахара.

Перемешать в миксере тофу, 1 яичный белок, зеленый лук, кунжутное масло, соль, перец и сахар. Добавить чилим, грибы, морковь, оставшийся белок и кукурузную муку (крахмал). Все хорошо перемешать.

Переложить на смазанный круглый противень диаметром 15 см, разровнять верх. Поместить противень в пароварку, закрыть крышку, поставить на кастрюлю с кипящей водой и варить в течение 10 минут до затвердения. Снять с огня и охладить.

Разрезать на кусочки и слегка обвалять в кукурузной муке.

Нагреть масло в сковороде «вок», положить кусочки тофу и жарить втечение 5 минут до золотистого цвета. Обсушить на специальной абсорбирующей кухонной бумаге, положить на нагретую тарелку и держать в тепле.

Вылить масло из сковороды, оставив 1 ст. ложку. Влить ингредиенты для соуса и довести до кипения. Полить соусом кубики тофу и посыпать их зеленым луком.

Китайские корзиночки

20 вонтон-лепешек, 250 г консервированных ростков бамбука, мелко нарезанный зеленый лук, 250 г фарша из постной свинины, 0,5 ч, ложки молотого свежего корня имбиря, 1 ч. ложка соли, 1 яичный белок, 2 ч. ложки соевого соуса, кисло-сладкий соус или соус чили.

Чтобы приготовить начинку, мелко нарезать ростки бамбука и зеленый лук. Смешать с фаршем, имбирем, солью, яичным белком и соевым соусом.

В каждую вонтон-лепешку положить полную чайную ложку начинки и залепить края так, чтобы получилась корзиночка.

Положить корзиночки на некотором расстоянии друг от друга в смазанную маслом пароварку и варить на пару 20 минут.

Подавать горячими с кисло-сладким соусом или соусом чили.

Лапша по-сингапурски

300 г тонкой круглой яичной лапти, 2 ст. ложки растительного масла,2 зубчика мелко нарубленного чеснока, 2,5 см очищенного и мелко нарезанного свежего имбирного корня, 1 очищенный и нарезанный свежий чили (без семян), 1 тонко нарезанный красный сладкий перец, 100 г зеленого горошка в стручках, 4–6 мелко нарезанных перышек зеленого лука, 200 г размороженных и очищенных вареных креветок, 100 г промытых и подсушенных консервированных бобовых ростков, 2 ст. ложки томатного кетчупа,1 ч. ложка чили-пудры, 1–2 % ложки соуса чили.

В большой кастрюле с кипящей водой сварить лапшу. Слить, добавить в лапшу 1 ст. ложку растительного масла. Отставить в сторону. Нагреть сковороду, налить остальное масло, положить в сковороду чеснок, имбирь и чили и жарить 1 минуту. Добавить красный сладкий переци стручки гороха, жарить еще 1 минуту.

Положить в сковороду зеленый лук, креветки и бобовые ростки, кетчуп, чили-пудру, соус чили и влить 0,5 стакана воды. Довести до кипения. Выложить лапшу на блюдо, сверху положить овощную смесь.

Картофельные гнезда

500 г тертго картофеля, 0,75 стакана кукурузной муки (крахмал), 2,5 стакана растительного масла.

Несколько раз промыть картофель в холодно йводе. Слить воду и подсушить его на абсорбирующей бумаге. Положить в миску и смешать с кукурузной мукой.

Выложить ровный слой смеси в сито диаметром 15 см, прижав сверху ситом чуть меньшего размера.

Нагреть масло в сковороде «вок» до появления дымка и погрузить в него сито с картофелем. Жарить в течение 2 минут до

появления румяной хрустящей корочки. Вынуть и дать стечь маслу, затем осторожно снять сита. Держать в тепле. Проделать такую же процедуру с оставшейся смесью.

Сингапурские конвертики

125 г (1,3 стакана) пшеничной муки, 1 крупное яйцо, 155 мл молока, 5 ст. ложек кукурузного масла, 250 г нежирного говяжьего фарша, 1 нарубленная луковица, 2 тертых моркови, 1 тертый пастернак, 2 ч. ложки порошка карри, 3 ч. ложки томатного пюре (пасты), 2 ч. ложки кукурузной муки, 155 мл говяжьего бульона, 1 взбитое яйцо для обмазывания, растительное масло для обжаривания, полоски моркови.

Просеять муку в широкую посуду. Сделать в центре углубление и вбить туда яйцо. Постепенно влить молоко и вымесить до однородной консистенции. Затем добавить 155 мл холодной воды и хорошенько взбить тесто. Перелить тесто в кувшин.

Подогреть немного растительного масла в сковороде диаметром 15–17,5 см. Излишек масла слить. Налить немного теста в сковороду и испечь, как обычный русский блин, но не переворачивая — одна сторона должна оставаться непропеченной. Повторшъ эту операцию со всем оставшимся тестом, по мере необходимосги добавляя на сковороду масло. Должно получиться восемь блинов. Нагреть в кастрюле 3 ст. ложки растительного масла, положить в него фарш, лук, морковь, пастернак и порошок карри и поставить на медленный огонь на 5 минут, периодически помешивая. Добавить томатное пюре (пасту) и хорошо перемешать. Размешать кукурузную муку в небольшом количестве бульона. Остальной бульон влить в кастрюлю и довести до кипения, добавить кукурузную муку и варить в течение 2 минут, постоянно помешивая. Остудить.

Положить блины пропеченной стороной вверх на рабочую поверхность и распределить по ним начинку горизонтальной линией шириной 5 см по центру блина, отступая от краев 4 см. Завернуть блины «конвертиками», сначала сбоку от начинки, потом сверху. Смазать взбитым яйцом. Оставить остужаться на 1 час.

Заполнить фритюрницу маслом до половины и разогреть до температуры 190 °С или до той степени, когда кубик вчерашнего хлеба приобретет коричневую окраску за 40 секунд. Обжаривать конвертики по 4 штуки в течение 2–3 минут, пока они не прогреются насквозь и не подрумянятся. Обсушить на бумажных салфетках и подавать, украсив полосками моркови.

Лапша жареная

100 г пшеничной муки, 1 яйцо, 20 мл воды, 10 г сушеных

трепангов, 15 г сушеных ростков бамбука, 45 г ветчины, 10 г кунжутного масла, 10 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 мл рисовой водки, 5 г глютамата натрия, 5 г соли.

Тесто замесить на воде с яйцом, как для обычной русской лапши, после чего раскатать в тонкий пласт, свернуть его в виде гармошки и нарезать крупнее обычной соломки. Подготовленную лапшу положить в кипящую воду, отварить и откинуть, затем переложить на сковороду, влить кунжутное масло и встряхиванием перемешать, после чего жарить во фритюре и откинуть. Для того чтобы удалить с жареной лапши излишний жир, погрузить ее в кипяток на несколько минут, после чего лапшу откидывают.

На разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить нарезанные соломкой подготовленные ростки бамбука, трепанга, ветчину и, неоднократно встряхивая сковороду, прожарить эти продукты, после чего положить лапшу, добавить глютамат натрия, соевый соус, рисовую водку и, накрыв крышкой, поставить на слабый огонь. Когда жидкость испарится, лапшу положить на мелкую тарелку и подать.

Юдзу хао мин — жареная лапша

200 г лапши,125 г постной свинины, 1 ч. ложка маисового крахмала, разведенного в 1 ч. ложке воды, 6–8 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана мелко нарезанных вареных грибов, 15 листиков шпината, 1 соленый огурец средней величины.

Для соуса: 1 ст. ложка суповой зелени, 3 ч. ложки десертного вина, 1 ч. ложка соли, сахар на кончике ножа.

Лапшу варить в течение 5 минут (она не должна свариться), откинуть на сито и облить теплой водой. Мясо нарезать узкими полосками. Развести крахмал и добавить в него прочие компоненты соуса.

Половину данного количества масла разогреть в сковороде (оно начнет выделять аромат). Хорошо обсушенную лапшу выложить в большую миску и разрыхлить, затем вылить на нее масло. Переложить лапшу в сковороду и поставить на 3 минуты запекать, время от времени встряхивать. Затем снять с огня. Оставшуюся часть масла также разогреть, добавить в него мясо, грибы, шпинат и нарезанный тонкими ломтиками огурец. Быстро зажарить, часто помешивая, добавить соус. Тушть до тех пор, пока мясо не изменит цвет, выложить на лапшу и подать вместе с овощами. Рассчитано на 2 порции.

Юи пао—клецки тушеные с начинкой

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 0,5 граненого стакана воды.

Для начинки: 250 г рубленого мяса, 0,5 ст. ложки коньяка, 1

ст. ложка суповой зелени, 1/3 ч. ложки сахарного песка, 0,5 ч. ложки соли, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 ч. ложки тертого имбиря, 0,5 ч. ложки кукурузного крахмала.

Замесить тесто и хорошо раскатать его. Прикрыть влажной салфеткой, положить небольшую тарелку сверху и поставить тесто на 2 часа подходить при комнатной температуре.

Затем еще раз вымесить и раскатать на посыпанной мукой доске в жгут диаметром 5 см, разрезать на куски длиной 4 см и каждый кусок раскатать в кружок диаметром 8 см. На каждый кружок положить начинку и сформовать клецки. В скороварку налить немного воды, натянуть в ней полотняную салфетку и на ней разложть клецки на расстоянии 1 см одна от другой. Прикрыть крышкой и тушть на пару в течение 20 минут. Из данного количества продуктов должно получиться 15 клецок. Рассчитано на 2–3 порции.

Пельмени отварные

Для теста: 70 г муки пшеничной, 40 мл воды.

Для фарша: 120 г свинины, 10 г соевой пасты, 40 г капусты, 10 г лука земного, 30 г соевого соуса, 5 г кунжутного шила, 10 г имбиря, 10 г свиного сала, соль.

В просеянную муку влить холодную воду, замесить довольно крутое тесто и оставить его на 20–30 минут. Затем скатать тесто в ровный по толщине жгут диаметром 1–2 см и нарезать небольшими кусочками (по 10 г). Каждый кусочек раскатать в виде круглой лепешки, положить на нее фарш, края прижать. Готовые пельмени уложить в ряд на лотки, посыпанные мукой, и хранить в холодном месте.

Приготовить фарш: мякоть свинины пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, смешать с соевым соусом, кунжутным маслом, соевой пастой, свежей мелко нарубленной капустой, измельченным имбирем, зеленым луком и солью. Пельмени отварить в воде. Отдельно подать соевый соус, уксус, горчицу и дольки неочищенного чеснока.

Китайские пельмени дим сум

Для фарша: 450 г сырых (очищенных) креветок, 120 г ростков бамбука (консервированных), 4 ст. ложки воды, 4 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина, 0,5 ст. ложки сахарного песка, 5 г масла кунжутного (или растительного), черный молотый перец, 1,5 ст. ложки кукурузной муки (крахмала).

Для теста: 2,5–3 стакана муки, 0,5 стакана воды (горячей), 0,3 стакана вода (холодной), 1 ст. ложка масла растительного.

Сначала приготовить тесто. Муку высыпать в миску, сделать в центре углубление, в которое влить, помешивая, воду — сначала горячую (кипяток), затем холодную. Прибавить масло. Тесто

хорошо вымесить. Чтобы оно не прилипало к рукам, обмакнуть руки в муку. Раскатать тесто в длинную колбаску и нарезать на небольшие равные кусочки величиной с вишню. Деревянной скалкой раскатать из них кружочки диаметром около 5 см так, чтобы края были чуть тоньше, чем середина.

Для фарша вымесить вместе все ингредиенты, кроме кукурузной муки, до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на порции по числу кружочков из теста. На середину каждого кружка положить чайной ложкой начинку, слегка придавив пальцем, чтобы края сошлись и получился «кувшинчик», или соединить стороны по типу вареникоа.

Положить на дно пароварки влажную салфетку (или листья салата, чтобы пельмени не прилипали) и поместить решетки с пельменями так, чтобы между ними был интервал 2,5 см. Готовить на сильном огне в течение 6 минут. Готовые пельмени сразу подавать на стол.

Пампушки

35 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, 15 мл воды, 5 г соды.

В теплой воде развести дрожжи, всыпать просеянную муку и замесить тесто, которое оставить бродить в течение 1,5–2 часов. За это время тесто по мере его увеличения в объеме обминать 1–2 раза. После этого в тесто добавить питьевую соду, разведенную водой, муку и вторично замесить.

Готовое тесто нарезать на кусочки и раскатать на столе, придавая им форму шариков. Шарики теста оставить на столе для того, чтобы они подошли, затем их положить в специальное сито и отварить на пару до готовности.

Пампушки с начинкой

Для теста:1,5 стакана муки, 2 ч. ложки сухих дрожжей, 0,5 стакана воды.

Для начинк: 250 г рубленого мяса, 0,5 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка любой свежей зелени, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли, 0,25 ч. ложки тертого имбиря, 0,5 ч. ложки крахмала.

Замесить тесто и хорошо его раскатать. Прикрыть влажной салфеткой, положить сверху небольшую тарелку и поставить для созревания на 2 часа при комнатной температуре.

Осадить тесто, еще раз вымесить его и раскатать на посыпанной мукой доске в жгут диаметром 5 см, разрезать на куски длиной 4 см, каждый кусок раскатать в кружок диаметром 8 см..

В середину кружка положить фарш. Затем всеми пятью пальцами одновременно загнуть вверх края кружочка на высоту

5–6 см (суженные кверху края легко защипывать поворотом всех пальцев). Варить на пару 20 минут.

Подавать на стол горячими. Можно добавить в качестве приправы уксус, соус.

Лепешки фаршированные

65 г пшеничной, муки, 40 мл воды, 120 г свинины, 12 г лука зеленого, 10 г имбиря, 30 г белокочанной капусты, 5 г соевого соуса, 30 г кунжутного масла, 10 г соевой пасты, 5 г глютамата натрия.

Муку просеять и замесить на холодной воде не очень крутое тесто, после чего подсыпать муку и вновь замесить более крутое тесто. Подготовленное тесто скатать в ровный жгут и нарезать на кусочки весом по 50 г. Каждый кусочек теста раскатать в виде лепешки, положить на нее фарш такой же, как и для отварных пельменей и защипать края, придавая форму кувшинчиков. После этого лепешку прижать ладонью к столу и, придав ей округлую форму, придавить скалкой. Жарить лепешки с обеих сторон на сильно нагретой сковороде, смазанной кунжутным маслом.

Лепешки смазать сверху кунжутным маслом, нарезать на кусочки и положить горкой на тарелку. Соевый соус, уксус, горчицу, чеснок, разделенный на дольки, но не очищенный, подать отдельно.

Пян-се—китайские пирожки

Тесто дрожжевое.

Начинка: мелко нашинкованная свежая капуста, лук, мелко нарезанное мясо, соль, перец, немного чеснока.

Тесто раскатать как для обычных пирожков, положить начинку, защипать, положить в мантышницу. Варить на пару около часа. Очень вкусно и сытно.

ДЕСЕРТЫ

Китайский фруктовый суп

6 ст. ложек рисового вина или сухого хереса, сок и корка двух плодов лиметты, 3,5 стакана воды, 250 г сахарного песка, 1 пучок лимонника, 4 бутона гвоздики, 5 см палочки корицы, 1 стручок ванили, 1 ч. ложка кориандра, щепотка молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка слегка раздавленных семян кориандра, 50 г мелко нарезанного свежего имбирного корня, 30 г изюма, 500 г подготовленных сладких фруктов и ягод: манго, клубники, киви и тд.

Выложить на сковороду корку лиметты, сахар, лимонник, гвоздику, корицу, ваниль, мускатный орех, кориандр, имбирь. Налить воду, рисовое вино и сок лиметгы. Нагревать на медленном огне до полного растворения сахара, затем довести до кипения, убавить огонь и варить на медленном огне еще 5 минут. Остудить и вылить в миску. Добавить изюм и охладить.

Разложить подготовленные кусочки фруктов на тарелки и залить сиропом.

Экзотический мусс из манго

450 г консервированных мандариновых долек, 450 г консервированного сока манго с мякотью, 1,8 стакана сливок, 45 г сухого желатина (порошка), 0,4 стакана воды, 4 яичных белка, 3 ст. ложки коричневого сахара.

Отложить несколько мандариновых долек. Остальные измельчить в миксере, переложить в кувшин и налить столько воды, чтобы общий объем составлял 750 мл.

Выложить смесь в большую кастрюлю, влить сок манго. Взбить крем до плотной консистенции и соединить с приготовленной смесью. Высыпать желатин в миску, залить водой и оставить размокать на 5 минут, затем поместить на водяную баню и мешать, пока желатин полностью не растворится. Снять миску с огня и охладить.

Взбить белки яиц до плотной консистенции, затем всыпать сахар. Осторожно смешать с остальными ингредиентами мусса. Подавать в десертных розетках, украшенных мандаринами.

Коктейль «Шанхай»

400 г вареного куриного мяса, 120 г ананаса, 120 г тушеных шампиньонов, 120 г майонеза, 1 бутылка йогурта, 4 ст. ложки белого вина, 20 г крепкой горчицы, листья зеленого салата.

Приготовить 4 бокала для шампанского или 4 вазочки, выложить их изнутри листьями салата, предварительно промытых. Мясо курицы мелко нарезать, так же нарезать ананас и

шампиньоны. Равномерно распределить по вазочкам. Приготовить смесь из йогурта, майонеза, белого вина и горчицы и влить эту смесь в вазочки.

Луковое песочное печенье

5 *кг муки, 1,75 кг сахара, 1,75 кг свиного жира, 5 яиц, 80 г пищевой соды, 125 г лука-порея (нарубленного), 65 г соли, 250 мл воды.*

В миске смешать все компоненты, а затем, подливая воду, замесить тесто.

Уложить тесто в деревянную форму и спрессовать до толщины 15 мм. Обрезать излишки. Вынуть из формы блин, положить на противень, поставить в духовку и испечь.

Толщина блина не должна превышать 15 мм, а размер и очертания деревянной формы не регламентируются.

Весенние рулетики

500 г пшеничной муки, 10 г соли, 250 г креветок, 250 г ростков бамбука или зеленого перца, 500 г вареного куриного мяса, 150 г грибов, 5 г глютамата натрия, 25 мл поварского вина, 25 г соевого соуса, 25 г кунжутного масла, 500 г арахисового масла (расходуется около 150 г).

Смешать муку и 5 г соли, влить воду и тщательно перемешать. Затем, постепенно доливая воду, приготовить однородную жидкую пасту. Оставить на 30 минут.

Поставить сковороду на слабый огонь. Влить немного пасты так, чтобы получился тонкий лист, обжарить до готовности и вынуть. Израсходовать таким образом всю пасту.

Нарезать тонкой соломкой креветки, ростки бамбука, грибы и куриное мясо. Обжарить во фритюре в течение одной минуты креветки, добавить ростки бамбука, грибы и жарить до готовности. Добавить соль, соевый соус, глютамат натрия и вино, затем куриное мясо и немного бульона. Несколько минут непрерывно помешивать, а затем загустить крахмалом.

Положить начинку на жареные листы, скатать рулетики (длиной 7 см) и залепить тестом с обоих торцов.

На среднем огне разогреть на сковороде масло и, когда оно станет достаточно горячим, положить рулетики и жарить их до золотисто-коричневого цвета. Вынуть, слить масло и подавать на стол.

Жасминовый чай

На 4 порции: 4 ч. ложки жасминового чая, 2,4 стакана кипятка.

Всыпать чай в нагретый заварочный чайник. Запить кипяток и оставить настаиваться в течение 4 минут.

Помешать и разлить по чашкам.

Кунжутное масло

Его получают на маслобойнях из жареных семян кунжута. Это масло обладает приятным запахом и применяется для холодных и вегетарианских блюд, а также добавляется в начинку и готовые блюда.

Чем гуще и темнее масло, тем оно более ароматно. Кунжутное масло оживляет другие вкусовые компоненты. При использовании кунжутного масла в процессе приготовления необходимо соблюдать осторожность, так как оно быстро пригорает. Китайские повара обычно добавляют несколько капель масла перед снятием блюда с огня.

Уксус

Это кислая приправа. В китайской кухне используется для уничтожения запаха рыбы, дичи, нейтрализации жиров и размягчения костей, кроме того, в качестве маринада для рыбных блюд и свиных ребер. Китайский уксус приготавливается из сои и, в отличие от спиртового, полезен для здоровья.

Имбирный уксус

2 ст. ложки корня имбиря (порошок), 2 ст. ложки столового уксуса (лучше рисового), 2ст. ложки воды, по щепотке соли и сахара, 0,5 ч. ложки соевого соуса, 0,5 ч. ложки кунжутного или растительного масла.

Смешать имбирь с уксусом, добавить воду. Все тщательно перемешать. Всыпать в получившуюся смесь соль, сахар и налить соевый соус. Затем прибавить кунжутное масло или, если такового нет, растительное масло, в котором обжаривали репчатый лук. Кунжутное масло можно также заменить растительным маслом, в котором прожарили семена кунжута.

Рисовый уксус

Самый мягкий из всех уксусов со сладким вкусом. Существует несколько сортов рисового уксуса. Лучше покупать светлый уксус для кисло-сладких блюд и темный — для соусов. Вместо рисового уксуса можно использовать яблочный.

Уксус чинь-кьянь

Наиболее известная марка китайско черного уксуса. Черные сорта уксуса изготавливают из зерновых (за исключением риса) и выдерживают для приобретения сложного запаха, напоминающего запах копченостей, имеют легкую приятную горечь. Можно заменить хересом или красным винным уксусом.

Усянмань или порошок пяти специй

Ароматная смесь пряностей. Состоит из смеси равных частей

корицы, бадьяна (семян аниса), фенхеля (сладкого укропа), лакричника (солодкового корня) и гвоздики. Заглушая запах рыбы, он придает блюду пикантный аромат. Используется в мясных блюдах и добавляется в начинку.

Глютамат натрия, или мононатриевая соль глутаминовой кислоты

Известен еще как концентрат *вэйдзин.* В Китае его называют «порошком гурмана». Используют как в виде раствора с солью, так и в виде порошка из гранулированных кристаллов. Применяют для придания мясного вкуса вегетарианским блюдам и усиления естественного аромата в жареных блюдах и супах.

Основным сырьем для его получения являются соевые бобы и пшеница. Он легко впитывает в себя влагу и легко растворяется в воде. Имеет пикантный вкус и является отличной приправой, но при растворении в щелочной среде (соде или бикарбонате соды) он выделяет вредный газ, а после длительного подогрева при температуре 150 ˚С становится ядовитьм. Не забывайте об этом, дабы избежать неприятных последствий.

Коричневая паста из соевых бобов

Используется при варке и тушении, добавляется в овощные начинки.

Острая соевая паста

Приготавливается из перца чили и соевых бобов. Она имеет темно-красный цвет и очень острый вкус. Используется в блюдах из тушеной или жареной рыбы, мяса и птицы.

Черные соевые бобы (ферментизированные, соленые)

Продаются в консервных банках и в пластиковых пакетах.

Поварское вино, или желтая рисовая водка шаоинь

Уничтожает рыбный запах и запах дичи, используется в мясных и рыбных блюдах. Заменяется хересом или крепким красным вином.

Рисовое вино

Похоже на херес по цвету, букету и содержанию 18 % алкоголя, но со своим характерным запахом. Наиболее знаменитая марка—*Шаошин (Сяосин).* Рисовое вино придает блюду экзотический вкус. Вместо него можно использовать сладкий херес.

Лук-порей

Имеет острый вкус, который приглушает запахи рыбы и дичи. Придает блюду аппетитный аромат и убивает микробы.

Имбирь

Обладает пикантным запахом и острым вкусом. Уничтожает запахи рыбы и дичи. Применяется в мясных блюдах и блюдах из морепродуктов.

Чеснок

Сильная пряность, которая устраняет запахи рыбы и дичи и убивает микробы. Используется в холодных блюдах, блюдах из морепродуктов и ливера.

Черный перец горошком

Ароматный и острый. Используется для устранения запаха рыбы в блюдах из морепродуктов.

Карри желтый

Порошок с легким острым вкусом. Придает блюду приятный аромат и желтоватый цвет. Используется в мясных и картофельных блюдах.

Орехи гингко

Имеют ядро кремового цвета и твердую скорлупу, которую необходимо снять перед приготовлением. Очищенные орехи продаются в консервных банках. Их можно заменить миндалем.

Грибы

Китайские кулинары предпочитают сушеные грибы. Грибы необходимо вымочить перед приготовлением: залить грибы кипятком, накрыть миску и оставить на 20–30 минут, чтобы они разбухли и размякли, затем слить воду через дуршлаг. Если ножки грибов жесткие, расщепить их.

Зимние черные грибы, — используются чаще других, имеют довольно сильный приятный запах.

Вешенка, или «лесное ухо» — добавляют из-за фактуры, а не из-за запаха, который почти отсутствует.

«Соломка» — эти тонкие, длинные, похожие на листья грибы также известны как «рисовая солома», или «травяные» грибы. Продаются консервированными и сушеными.

Маринованные и консервированные овощи

Различные виды овощей продаются в жестяной и пластиковой упаковке. Будьте внимательны! Если на этикетке написано: «Консервированные овощи» без дальнейших уточнений — это непременно будут листья горчицы.

Репа

Китайская репа отличается от европейской и по вкусу больше напоминает редьку или редис.

Креветочная паста

Концентрированная соленая паста с явным креветочным вкусом и запахом.

Звездчатый анис

Темно-коричневая сушеная пряность, имеющая форму восьмиконечной звезды. Имеет отчетливый вкус аниса, с привкусом лакрицы.

Сычуаньский перец

Красноватого цвета, слабоострый, с запахом, напоминающим семя кориандра (кинзы). Старайтесь покупать цельные зерна, так как запах быстро улетучивается после помола.

Желтая бобовая паста

Изготавливается из ферментизированных соевых бобов. Имеет соленый вкус. Бывает с комочками или без них.

Горчица

Острая пряность с легким привкусом горечи. Используется как приправа к холодным блюдам.

Сахар

Применяется для уравновешивания соли, а также для улучшения цвета блюда.

Соль

Одна из основных приправ. В китайской кухне используют грубую, мелкую и очищенную соль.

ЗАГУСТИТЕЛИ И ПАНИРОВОЧНЫЕ СОСТАВЫ

Загустители

Чтобы подлива загустела, к блюду добавляют смесь из крахмала и воды. Это делают для того, чтобы:

1. Усилить вкус, соединив вместе специи и основные компоненты блюда

2. Сделать поверхность продукта гладкой и мягкой и придать яркость цветам. Блюдо приобретает красивый и привлекательный вид.

3. Создать прозрачное и липкое покрытие, которое не даст блюду быстро остыть.

4. Поддерживать во взвешенном состоянии компоненты жидкого блюда.

Загустители делят на жидкие и густые. Густая паста, в свою очередь, делится на густую покрывающую, которая, прилипая к компонентам, не оставляет на них жидкости, и текучую пасту, которая делает подливу гуще. Жидкая паста делится на две разновидности. Первая—это крахмальная глазурь, которую наливают на сковороду с оставшейся после приготовления блюда жидкостью, а затем нагревают и выливают на предварительно снятый со сковороды продукт. Вторая—это молочная паста, самая жидкая из загустителей. Она делает подливу лишь слегка клейкой.

Панировочные составы

В кулинарии панировочными составами называют смеси, которыми покрывают продукты перед тепловой обработкой. Они позволяют продуктам сохранить свежесть, вкус и влажность. Создают хрустящую корочку снаружи и мягкость изнутри, сохраняют первоначальную форму продуктов и предохраняют от распада содержащиеся в них питательные вещества.

Основные компоненты, входящие в состав панировочных смесей: яйца, зерновой крахмал, пшеничная мука, рисовая мука, пекарский порошок, пищевая сода и хлебные крошки (панировочные сухари).

Выбор компонентов панировочного состава зависит от того, какое блюдо будут готовить. Обычно для панировки применяются следующие составы:

1. Панировочный состав из яичного белка. Приготавливается из яичного белка, крахмала и соли. Применяется для жарения, жарения с перемешиванием или во фритюре. Дает белую корочку

с легким красноватым оттенком.

2. Панировочный состав на основе яиц и зернового крахмала. Приготавливается из цельного яйца, крахмала и соли. Используется при жарке во фритюре или с перемешиванием. Дает золотисто-желтую корочку.

3. Панировочный состав на основе взбитого яичного белка. Яичный белок взбивают, а затем добавляют крахмал. Используется при жарке во фритюре и дает белоснежную корочку.

4. Панировочный состав на основе зернового крахмала и воды. Используется при жарке во фритюре до сухого состояния и жарке с перемешиванием. Дает красную корочку с желтыми разводами.

5. *Панировочный состав на основе пекарского порошка.* Приготавливается из муки, воды и пекарского порошка. Используется при жарке во фритюре и дает светло-желтую корочку.

6. *Панировочный состав на основе пищевой соды.* Приготавливается из яичного белка, крахмала, соды, соли, сахара, глютамата натрия и воды. Применяется при сухой жарке с перемешиванием и дает красноватую корочку.

7. Панировочный состав на основе яиц и муки (или крахмала). Кусочки продукта покрывают слоем зернового крахмала, а затем обваливают в панировочном составе. Применяется при жаренье на сковороде с малым количеством масла. Дает золотисто-желтую корочку.

8. Панировочный состав на основе яиц и хлебных крошек (панировочных сухарей). Кусочки продукта покрывают панировочным составом, а затем обваливают в хлебных крошках (панировочных сухарях). Применяется при жарке во фритюре и дает золотистую корочку.

9. *Тонкий и хрустящий панировочный состав.* Приготавливается из муки, соевого творога, свиного жира (или арахисового масла) и воды и настаивается в течение 3 часов. Используется при жарке во фритюре и дает золотисто-желтую корочку.

СОУСЫ

Соевый соус

Изготавливают из ферментизированных соевых бобов и соли. Хороший соевый соус имеет богатый аромат и соленый неострый вкус, усиливающий другие вкусовые добавки.

В продаже бывают соусы разного качества и сортов. Отличить настоящий соус от химически ферментизированного соуса массового производства можно следующим образом. Встряхните бутылку с соусом: на настоящем соусе образуется толстая, долго не исчезающая пена.

Темный соус подают к темному мясу, светлый соус — к овощам, морепродуктам и супам.

Устричный соус

Из устриц, соли и специй с добавлением кукурузной муки и красителей.

Соус «хойсин»

Красно-коричневый соус на основе соевых бобов, с добавлением чеснока, перца чили и комбинации пряностей. Запах изменяется в зависимости от марки, но почти всегда соус довольно сладкий, консистенция—от джемообразной до водянистой.

Сладкий коричневый соус

Приготавливается из ферментезированной соевой муки. Обладает сладким вкусом и применяется при жарении и жарении с перемешиванием.

Кисло-сладкий соус

1 ч. ложка растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленных пикулей, 1 ст. ложка мелко нарубленного имбиря или 0,5 ч. ложки имбиря в порошке, 0,5 ч. ложки уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка томатного соуса, 2 ч. ложки маисового крахмала, 2 ч. ложки коньяка.

Растительное масло разогреть, пикули и имбирь обжарить в течение 5 минут. Крахмал смешать с сахаром, уксусом, томатным соусом, добавить коньяк, все хорошо перемешать до получения пасты. При необходимости можно добавить немного воды. Эту пасту вылить на пикули и варить в течение 5 минут до загустения соуса. Рассчитано на 2 порции.

Красный кантонский соус

2,5 л кипятка, 500 г соевого соуса, 250 мл поварского вина, 350 г сахара-рафинада, 35 г соли, 15 г семян аниса, 15 г лакричника (корня солодки), 15 г корицы, 15 г яблочного пюре, 7,5 г имбиря, 7,5 г сычуаньского перца, 7,5 г гвоздики.

Белый кантонский соус

Его готовят из тех же компонентов, исключая лишь соевый соус и сахар, вместо которых добавить 125 г соли.

Соус цзянсу—«северный соус»

2,5л кипятка, 500 г соевого соуса, 350 мл поварского вина, 50 г соли, 500 г сахара, 125 г лука-порея, 60 г имбиря, 35 г семян аниса, 100 г хунгу (квашеный бурый рис).

Пряности поместить в мешочек из марли, плотно завязать и положить в кастрюлю. Затем засыпать соль, сахар, измельченный лук, имбирь, семена аниса и влить соевый соус и вино. Залить все это кипятком и варить на очень слабом огне. Когда появится пряный аромат и вода окрасится в равномерный темно-коричневый цвет, приправа готова. Затем необходимо снять накипь, процедить и охладить соус Он должен храниться в холоде. И еще: чем дольше хранится этот соус, тем изысканней становится его аромат.

Томатный соус (кетчуп китайский)

1,5 кг помидоров, 45 г соли, 375 г сахара, 120 мл уксуса, 5 г чеснока, 4 г гвоздики (измельченной), 30 г корицы (измельченной).

Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать. Положитьв кастрюлю, посолить и варить 30 минут. Протереть сквозь сито. Добавить пряности и уксус. Варить (без крышки) на медленном огне 30–45 минут. Остудить.